

Dreikornbrot mit Leinsamen

2 Brote à 500g

Sauerteigerstellung (Weinheimer Qualitäts-Sauerteigführung)

150 g Roggenmehl, Type 1150
120 g Wasser ca. 36°C
15 g reifer Sauerteig

270 g Sauerteig (ohne Starter)

Alles miteinander zu einem Teig kneten (Teigtemperatur ca. 28°C). Mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur mindestens 16 Stunden reifen lassen.

Brühstück:

60 g Vollkorn-Haferflocken (Großblatt)
60 g Leinsaat
180 g Wasser, ca. 100 °C

300 g Brühstück

Das Wasser aufkochen, Haferflocken, Leinsaat mit dem heißen Wasser überbrühen, vermischen und ca. 3 Stunden quellen lassen. (abkühlen lassen auf 25- max. 30°C)

Teigherstellung

180 g Weizenmehl, Type 1050
180 g Weizenmehl, Type 550
30 g Roggenmehl, Type 1150
15 g Salz
270 g Sauerteig
300 g Brühstück
8 g Hefe
180 g Wasser

1.163 g Teig

Alle Zutaten in die Knetmaschine geben und für 2 Minuten langsam und anschließend für 4-6 Minuten schnell laufen lassen, bis sich der Teig von der Kesselwand löst. Die Teigtemperatur sollte ca. 26°C betragen. Nun das Brühstück hinzugeben und unterlaufen lassen, bis es homogen verteilt ist. Den Teig nun für 45 Minuten abgedeckt im Kessel ruhen lassen.

Aufarbeitung

Den Teig in zwei Teile teilen (580g pro Stück) und vorsichtig rund wirken. Anschließend die Oberfläche der Laibe, feucht mit Wasser, abstreichen und mit Sesam deckend bestreuen. Den überschüssigen Sesam abschütteln. Die Laibe nun auf ein Backblech mit Backpapier setzen, mit einem Küchentuch abdecken und für 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backen

Den Ofen auf 240°C Ober und Unterhitze vorheizen. Ein Blech oder ähnliches Metallgefäß in den Ofen stellen. Den fertig gereiften Laib mit dem Backblech, wie üblich beim Brotbacken, in eine der unteren Schienen in den Ofen geben. Nun 50ml Wasser in das Metallgefäß geben, den Ofen umgehend schließen und die Ofentemperatur auf 210°C reduzieren. Nach 2-3 Minuten die Ofentür leicht öffnen und dies für ca. 2 Minuten so belassen, dass der Dampf entweichen kann. Anschließend die Ofentür wieder verschließen. Der Laib bäckt je nach Ofen zwischen 45-50 Minuten.