

Pos.	Zutaten:	Getreide gesamt 1000 g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4	Menge
1				<b>Vorteig</b>	in g	In eine Schüssel geben:	in g	<b>Hauptteig</b>	in g
2									
3	Kamutvollkornmehl	600 g	60%	Wasser kalt	250	Kamutvollkornmehl	350	Nach der <b>Stehzeit</b> in die	
4	Dinkelmehl 630	300 g	30%	Frischhefe	1	Dinkelmehl 630	230	Knetschüssel geben:	
5	Roggenmehl 997	100 g	10%	Mit einem Schneebesen verrühren.		Roggenmehl 997	100		
6						Salz	18	Wasser kalt	170
7				zugeben:		mischen und bereitstellen		Frischhefe	11
8				Kamutvollkornmehl	250	<b>(Mehlmischung)</b>		Honig	10
9				Mit einem Löffel verrühren.				Mit einem Schneebesen verrühren.	
10									
11				Anschließend in den Kühlschrank		<b>Tipp:</b> Hat Ihre Knetmaschine viele		zugeben:	
12				stellen. <b>(Stehzeit)</b>	24 h	Knetstufen und arbeitet auf den ersten		Vorteig	
13						Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils		Kochstück	
14	Frischhefe	12 g	1,2%			eine höhere, aber nicht zu hohe,		<b>Knetstufe 1</b>	4 Min.
15	oder Trockenhefe 7 g					Knetstufe.			
16								zugeben:	
17	Honig	10 g	1%	<b>Arbeitsschritt 2</b>	Menge		Menge	(Mehlmischung)	
18				<b>Kochstück</b>	in g			<b>Knetstufe 1</b>	5 Min.
19	Öl	20 g	2%	In einen Topf geben:				Teigruhe abgedeckt:	10 Min.
20				Wasser kalt	250			<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
21	Salz	18 g	1,8%	Dinkelmehl 630	70				
22				Mit einem Schneebesen aufrühren				zugeben:	
23	Wasser	670 g	67%	und zum Kochen bringen.				Öl	20
24								<b>Knetstufe 1</b>	3 Min.
25								<b>Knetstufe 2</b>	2 Min.
26				Bis zum Blasenwurf aufkochen					
27				und von der Kochstelle nehmen.				Teigruhe abgedeckt:	30 Min.
28									
	Teiggewicht gesamt:	1.730 g		Auskühlen lassen und anschließend				Abgedeckt in den Kühlschrank	
	Teigausbeute (TA) netto:	167		solange abgedeckt in den Kühlschrank				stellen.	10 h
				stellen, bis der Vorteig reif ist.					
								Weiter auf Seite 2	



Step	Kurz und bündig	Kommentar	Backen
1	Abgedeckt aklimatisieren lassen. 2 h	Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.	Ober/Unterhitze: 230 °C
2	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.	Dinkelmehl	oder Umluft: 210 °C
3	Teig einschlagen (falten): 1 x	Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte einschlagen, die untere Teighälfte darüber legen und den Teig etwas flach drücken.	Backzeit: ca. 55 Min. (je nach Ofen!)
4	Teig abwiegen: in g 2 x 865	<b>Runde Form:</b> Auf der Arbeitsplatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben zur Mitte ziehen und oben leicht eindrücken. Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	Dampf geben: ja (Eine Schnapsglasmenge kaltes Wasser in die heiße Form gießen)
5	Teigform: erst > rund Schluss: oben		runterschalten nach: sofort um: 20 °C
6	dann > lang	<b>Lange Form:</b> Den Teigling etwas flachdrücken, mittig von links nach rechts mit dem Handballen eine Mulde eindrücken, die oberer Hälfte zur Mitte ohne Mehl einschlagen und mit dem Handballen von links nach rechts eindrücken. Das gleiche mit der Unterseite. Von oben nach unten gleichmäßig und straff einrollen. Dabei sollte ein gleichmäßiger Schluss (Linie) von links nach rechts	Dampf ablassen nach: 35 Min. (Ofentüre kurz öffnen.)  evtl. weiter runterschalten nach: (je nach Farbe) 35 Min. um: 10 °C
7	Teiglinge leicht in Mehl wälzen.	Dinkelmehl	Ofenspalt öffnen nach: -- Min. wie lang; -- Min.
8	Teiglinge nebeneinander auf ein Blech setzen. Teigschluss: unten	Oder auf den Ofenrost (Backpapier) setzen. Überschüssiges Papier abschneiden. Vorteile: Bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen.	Nach dem Backen: Auf einem Gitter auskühlen lassen.
9	Teigruhe abgedeckt: ca. 50 Min.	Das Volumen hat sich verdoppelt.	
10	Backofen rechtzeitig vorheizen.	<b>Tipp!</b> Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen und und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)	<b>Tipp:</b> Lassen Sie den Dampf mehrmals ab, wird die Kruste krosser.
11	Nicht einschneiden.	Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	