

Roggen-Dinkel-Stippe

- Sonntag, September 15, 2013

<https://ketex.de/blog/roggen-dinkelstippe/>

Zurück

Weiter

Für eine gute Freundin, die eine schwere Weizenallergie hat, habe ich dieses Rezept gemacht und auch gebacken. Gereizt hat mich, die volle Gare zu treffen und ein Brot zu backen, das keinerlei Risse aufweist. Sicher, durch das Stippen mit einer [Stipprolle](#) gibt man dem Teig Gelegenheit, sich weiter auszudehnen und nicht unkontrolliert zu reißen. Den feinen Glanz bekommt man durch das Ausstreuen des Gärkörbchens mit Kartoffelmehl oder Bäckerstärke und durch Abstreichen mit einem [Bräunwisch](#).

1. Sauerteig

- 250 g [Roggenmehl 1150](#)
- 250 g Wasser
- 25 g [Roggenanstellgut](#)

Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

(für ein 1 kg-Brot)

- Sauerteig
- 215 g [Roggenmehl 1150](#)
- 205 g [Dinkelmehl 1050](#)
- 200 g Wasser
- 13 g Salz
- 8 g Hefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 5-7 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Dabei gibt man dem Mehl Gelegenheit zu quellen und Feuchtigkeit aufzunehmen.

In der Zwischenzeit überzieht man den [Gärkorb](#) mit einem [Baumwollüberzug](#) und streut diesen gut mit Kartoffelstärke oder Bäckerstärke (sehr feines streufähiges [Kartoffelmehl](#)) aus.

Nach der ersten Teigruhe je nach Form des Gärkorbs den Teig rund oder lang wirken und mit dem Schluss (das ist die „schlechte“ Seite des Teiglings) in den Gärkorb legen.

Jetzt schliesst sich eine Gare von mindestens 70 Minuten an. Der Teig sollte volle Gare haben, dann reisst er auch nicht.

Man stürzt den Teig auf einen [Schießer](#), wischt ihn mit Hilfe eines [Bräunwischs](#) mit kaltem Wasser ab und fährt mehrmals mit der [Stipprolle](#) über den Teig. Nach dem Einschießen gut schwaden. Nach 15 Minuten Anbackzeit mit 250° den Dampf ablassen und den Ofen auf 180° zurückstellen. Das Brot in weiteren 45 Minuten fertig backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Brot herausnehmen und noch einmal kräftig mit kaltem Wasser abstreichen. So entsteht ein feiner Glanz.

Roggen-Dinkel-Stippe

Für eine gute Freundin, die eine schwere Weizenallergie hat, habe ich dieses Rezept gemacht und auch gebacken. Gereizt hat mich, die volle Gare zu treffen und ein Brot zu backen, das keinerlei Risse aufweist. Sicher, durch das Stippen mit einer Stipprolle gibt man dem Teig Gelegenheit, sich weiter auszudehnen und nicht unkontrolliert zu reißen. Den feinen Glanz bekommt man durch das Ausstreuen des Gärkörbchens mit Kartoffelmehl oder Bäckerstärke und durch Abstreichen mit einem Bräunwisch.

- Küchenmaschine
- Gärkorb
- Baumwollüberzug
- Kartoffelmehl oder Kartoffelstärke zum Ausstreuen des Baumwollüberzuges
- Schießer
- Bräunwisch
- Stipprolle

1. Sauerteig

- 250 g Roggenmehl 1150
- 250 g Wasser
- 25 g Roggenanstellgut

2. Hauptteig (für ein 1 kg-Brot)

- Sauerteig
- 215 g Roggenmehl 1150
- 205 g Dinkelmehl 1050
- 200 g Wasser
- 13 g Salz

- 8 g Hefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

1. Sauerteig

1. Alles gut verrühren und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

2. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 5-7 Minuten kneten. Anschließend eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Dabei gibt man dem Mehl Gelegenheit zu quellen und Feuchtigkeit aufzunehmen.
2. In der Zwischenzeit überzieht man den Gärkorb mit einem Baumwollüberzug und streut diesen gut mit Kartoffelstärke oder Bäckerstärke (sehr feines streufähiges Kartoffelmehl) aus.
3. Nach der ersten Teigruhe je nach Form des Gärkorbs den Teig rund oder lang wirken und mit dem Schluss (das ist die "schlechte" Seite des Teiglings) in den Gärkorb legen.
4. Jetzt schliesst sich eine Gare von mindestens 70 Minuten an. Der Teig sollte volle Gare haben, dann reisst er auch nicht.
5. Man stürzt den Teig auf einen Schieber, wischt ihn mit Hilfe eines Bräunwischs mit kaltem Wasser ab und fährt mehrmals mit der Stipprolle über den Teig. Nach dem Einschießen gut schwaden. Nach 15 Minuten Anbackzeit mit 250° den Dampf ablassen und den Ofen auf 180° zurückstellen. Das Brot in weiteren 45 Minuten fertig backen. Kurz vor Ende der Backzeit das Brot herausnehmen und noch einmal kräftig mit kaltem Wasser abstreichen. So entsteht ein feiner Glanz.

Brot

Deutsch

Anstellgut, Dinkelmehl, flüssiges Backmalz, Hefe, Roggenmehl, Sauerteig

