

Roggen-Dinkel-Krústchen à la Ketex

- Samstag, Februar 07, 2015

<https://ketex.de/blog/roggendinkel-kruestchen-ala-ketex/>

Die Sache mit dem Kochstück hat mich fasziniert. Hier ist nun das Ergebnis mit einem Kochstück 1:5, das heißt: zu 50 g Dinkelmehl habe ich 250 g Wasser gegeben und alles aufgekocht. Es entstand ein Mehlpudding, den ich nur stückchenweise zum Teig gegeben habe. Würde man die ganze Masse auf einmal in den Teig geben werden, kann es sein, dass diese sich beim Kneten nicht ausreichend verteilt. Es kann sich also eine Stelle bilden, an der nur Kochstück im Brot ist, was das ganze Brot verderben würde. Nach dem Backen kam natürlich der Geschmackstest. Ich kann nur sagen: ein sehr, sehr leckeres Brot. Meine ablehnende Haltung gegenüber Dinkel ist total umgeschlagen, und ich bin einfach nur begeistert. Kein Trockenbacken mehr. Das Brot ist saftig, aber auch nicht glitschig, und hat einen sehr nussigen Geschmack.

1. Sauerteig

(TA 180)

- 190 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 152 g Wasser
- 19 g [Roggen-ASG](#)

Alles klümpchenfrei verrühren und bei Raumtemperatur 15-20 Stunden reifen lassen. Die Detmolder Einstufenführung sagt: 16 Stunden bei 26°.

2. Brühstück

(TA 200)

- 60 g [BIO-Dinkelschrot mittel](#)
- 60 g Wasser
- 14 g Salz

Den Schrot und das Salz mit heißen Wasser übergießen und auch 15 Stunden abgedeckt stehen lassen.

3. Kochstück

(Verhältnis 1:5)

- 50 g [BIO-Dinkelmehl 1050](#)
- 250 g Wasser

Das Mehl mit etwas Wasser klümpchenfrei verrühren und nach und nach das ganze Wasser zugeben. Jetzt in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen, das Ganze unter ständigem Rühren. Anschließend abdecken und ebenfalls bis zum Morgen stehen lassen. Morgens sollte die Masse wie Pudding aussehen.

4. Hauptteig

(TA 175)

2 kleine Brote à 500 g oder ein 1 kg-Brot

- Sauerteig
- Brühstück
- Kochstück
- 195 g [BIO-Roggenmehl 1150](#)
- 210 g [BIO-Dinkelmehl 1050](#)
- 70 g Wasser
- 14 g Frischhefe
- 15 g (= 1 EL) [flüssiges Backmalz \(inaktiv\)](#)

Zubereitung

Zubereitung

5. Zubereitung

Die Hefe zusammen mit dem Backmalz im Wasser auflösen, zu den gesamten anderen Zutaten geben und 6-7 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. Danach schließt sich eine Teigruhe im Kessel von 20 Minuten an.

Denn Teig aus der Schüssel nehmen und aufarbeiten. Entweder in 2 gleich große Teile teilen oder eben den gesamten Teig schön rundwirken und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes [Garkörbchen](#) legen.

Die Gare sollte trocken erfolgen und rund 50 Minuten dauern. Bei mir waren es 32°. Wer keine [Gärbox](#) hat, sollte bei Raumtemperatur die doppelte Zeit einplanen. Der Teigling sollte nicht ganz die volle Gare haben. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 240° aufheizen.

Den Teigling auf einen [Schießer](#) stürzen und in den Ofen einschließen. Sofort kräftig schwaden und nach 4 Minuten den Dampf wieder ablassen. Durch diese Prozedur und die kurze Garzeit sollten sich schöne Risse auf den Brot bilden. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180-190° (je nach Ofen) herunterstellen und noch weitere 35-40 Minuten fertig backen.

-