

# Dinkelkranz mit Kochstück 1:5

- Freitag, September 11, 2015

<https://ketex.de/blog/dinkelkranz-mit-kochstueck-1-5/>

Zurück

Weiter

*Nach langer Zeit fiel mir das Gärkörbchen für die Couronne wieder in die Hände. Da ich schon öfter darüber nachgedacht hatte, dafür ein neues Rezept auszuprobieren, wurde dies sofort in die Tat umgesetzt. Kochstücke scheinen im Moment nicht nur bei den Hobbybäckern, sondern auch bei den Profibäckern immer mehr in Mode zu kommen. Der große Vorteil des Kochstückes ist eben, dass man damit viel Feuchtigkeit in den Teig bekommt, und somit das Gebäck länger frisch bleibt. Hartweizengrieß eignet sich besonders gut dafür, da er noch mehr Wasser aufnehmen kann als Typen- oder Vollkornmehl. Hier nun das Rezept mit Ur-Dinkel-Mehl 630 (Oberulmer Rotkorn) und 50 g Hartweizengrieß als Kochstück. Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Sauerteig

- 120 g [Ur-Dinkel-Mehl 630](#)
- 120 g Wasser
- 12 g [Dinkelanstellgut](#) (Weizen-ASG geht auch)

Am Abend vorher die Zutaten klümpchenfrei verrühren und bei 26° für 16 Stunden reifen lassen. Bei Raumtemperatur ist die Reifezeit zwischen 16 und 20 Stunden.

## 2. Kochstück 1:5

- 50 g Hartweizengrieß fein
- 250 g Wasser
- 13 g Salz

Den Hartweizengrieß mit kaltem Wasser und dem Salz gut verrühren und dann aufkochen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Abgedeckt bis zum Morgen stehen lassen.

## 3. Hauptteig

- Sauerteig
- Kochstück
- 500 g [Ur-Dinkel-Mehl 630](#)
- 100 g Wasser

- 13 g Frischhefe
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

### [Zubereitung](#)

Zubereitung

## 4. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 10 Minuten kneten lassen. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Anschließend den Teig in 8 gleich große Teile abwägen und schön rundschleifen. Die einzelnen runden Stücke schön eng nebeneinander mit dem Schluss nach oben in das [Couronne-Gärkörbchen](#) legen.

Das Gärkörbchen für 60-70 Minuten bei 26° zur Gare stellen. Das Rundbrot auf einen [Schießer](#) (ich nehme dazu das [Super-Peel](#)) oder auf ein Backblech stürzen. Etwas abmehlen (wenn man möchte) und jede Kugel oben einmal einschneiden. Danach mit viel Schwaden in den Ofen geben, der mit 230° aufgeheizt ist. Die Backzeit beträgt 50-60 Minuten je nach Ofen.

Auf einem Rost auskühlen lassen.

## Dinkelkranz mit Kochstück 1:5

*Nach langer Zeit fiel mir das Gärkörbchen für die Couronne wieder in die Hände. Da ich schon öfter darüber nachgedacht hatte, dafür ein neues Rezept auszuprobieren, wurde dies sofort in die Tat umgesetzt. Kochstücke scheinen im Moment nicht nur bei den Hobbybäckern, sondern auch bei den Profibäckern immer mehr in Mode zu kommen. Der große Vorteil des Kochstückes ist eben, dass man damit viel Feuchtigkeit in den Teig bekommt, und somit das Gebäck länger frisch bleibt. Hartweizengrieß eignet sich besonders gut dafür, da er noch mehr Wasser aufnehmen kann als Typen- oder Vollkornmehl. Hier nun das Rezept mit Ur-Dinkel-Mehl 630 (Oberulmer Rotkorn) und 50 g Hartweizengrieß als Kochstück. Viel Spaß beim Nachbacken.*

- Küchenmaschine
- Couronne-Gärkörbchen
- Schießer

### 1. Sauerteig

- 120 g Ur-Dinkel-Mehl 630
- 120 g Wasser
- 12 g Dinkelanstellgut ((Weizen-ASG geht auch))

## 2. Kochstück 1:5

- 50 g Hartweizengrieß fein
- 250 g Wasser
- 13 g Salz

## 3. Hauptteig

- Sauerteg
- Kochstück
- 500 g Ur-Dinkel-Mehl 630
- 100 g Wasser
- 13 g Frischhefe
- 5 g flüssiges Backmalz (= 1TL)

## 1. Sauerteig

1. Am Abend vorher die Zutaten klümpchenfrei verrühren und bei 26° für 16 Stunden reifen lassen. Bei Raumtemperatur ist die Reifezeit zwischen 16 und 20 Stunden.

## 2. Kochstück 1:5

1. Den Hartweizengrieß mit kaltem Wasser und dem Salz gut verrühren und dann aufkochen, bis eine dickliche Masse entstanden ist. Abgedeckt bis zum Morgen stehen lassen.

## 3. Hauptteig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine 10 Minuten kneten lassen. Danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Anschließend den Teig in 8 gleich große Teile abwägen und schön rundschleifen. Die einzelnen runden Stücke schön eng nebeneinander mit dem Schluss nach oben in das Couronne-Gärkörbchen legen.
2. Das Gärkörbchen für 60-70 Minuten bei 26° zur Gare stellen. Das Rundbrot auf einen Schieber (ich nehme dazu das Super-Peel) oder auf ein Backblech stürzen. Etwas abmehlen (wenn man möchte) und jede Kugel oben einmal einschneiden. Danach mit viel Schwaden in den Ofen geben, der mit 230° aufgeheizt ist. Die Backzeit beträgt 50-60 Minuten je nach Ofen.
3. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Brot

Deutsch

Anstellgut, flüssiges Backmalz, Hartweizengrieß, Hefe, Kochstück, Sauerteig, Ur-Dinkel-Mehl

---

-