

Geburtstagsbrot

Zutaten

Vorteig

200 g	Gelbmehl Vollkornmehl „extrafein“
200 ml	Wasser
3 g	Hefe

Quellstück

5 g	Flohsamenschalen
30 g	Chiasamen
200 ml	Wasser

Hauptteig

200 g	Dinkel Vollkornmehl „extrafein“
200 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
100 ml	Wasser
100 g	Sauerteig aus dem Kühlschrank
15 g	Salz
10 g	Öl



Zubereitung

Vorteig

- Zutaten für den Vorteig glatt rühren
- **2 Stunden** gehen lassen

Quellstück

- Zutaten für das Quellstück verrühren
- **2 Stunden** quellen lassen

Hauptteig

- Vorteig, Quellstück, Sauerteig und alle weiteren Zutaten, bis auf das Öl in eine Schüssel geben
- **8 Minuten** langsam kneten
- Das Öl zugeben und weitere **2 Minuten** kneten
- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und von allen Seiten zusammenfalten
- **45 Minuten** Raumtemperatur gehen lassen nochmals dehnen und falten
- weitere **45 Minuten** gehen lassen und nochmals dehnen und falten
- nochmals **30 Minuten** gehen lassen
- den Teig auf eine bemehlte Fläche zusammenfalten, rundwirken und in ein bemehltes Gärkorbchen legen
- Nochmals **30 Minuten** bei Raumtemperatur (**22 Grad**) gehen lassen (Achtung Stückgare der Raumtemperatur anpassen)
- Im Gusseisernen Topf bei **220 Grad 55 bis 60 Minuten** backen