

## Einkorn ohne Schnickschnack

### Zutaten

1 kg	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
735 ml	Wasser, kalt
10g	Hefe, frisch
20g	Salz
15 ml	Essig
20g	Öl



### Zubereitung

- Mehl, Wasser, Essig, Salz und Hefe in eine Knetschüssel geben und **1-2 Minuten** langsam kneten
- Öl zugeben und weitere **1-2 Minuten** langsam unterkneten, bis es sich mit dem Teig verbunden hat
- Den Teig mit einer Teigkarte vom Schüsselrand zusammenschieben und in der Knetschüssel lassen. Schüssel abdecken und für **6-8 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank holen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und zwei Teile zu je **890 g** abwiegen. Jeweils zu einem länglichen Laib formen und in zwei gut bemehlte Gärkorbchen legen. Die Oberfläche mit etwas Mehl bestreuen und abgedeckt weitere **8 Stunden** im Kühlschrank gehen lassen.
- Ofen auf **250°C** aufheizen
- Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Gärkorbchen aus dem Kühlschrank holen, auf ein Backblech stürzen und sofort in den Ofen schieben. Nicht einschneiden. Mit Dampf anbacken. Nach **10 Minuten** die Ofentemperatur auf **200°C** reduzieren und weitere **40 bis 45 Minuten** fertig backen.

*Sehr gute Ergebnisse erzielst du, wenn du im Gußeisernen Topf bäckst. Heize den Topf mit Deckel im Ofen auf. Den Teigling in den Topf legen, verschließen und in den Ofen schieben. Nach **10 Minuten** die Temperatur reduzieren und wie oben beschrieben weitere **40 - 45 Minuten** fertig backen*