

BlueVelvet Blütenbrot

Variante A – Backen am selben Tag

Zutaten

Vorteig

- 150g** Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
- 150ml** Wasser
- 3** Hefe, frisch

Kochstück

- 50g** Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
- 250ml** Wasser

Restliche Zutaten

- 350g** Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
- 14g** Salz
- 14g** Honig
- 7g** Essig (oder einen EL Anstellgut aus dem Kühlschrank)
- 3g** Hefe
- 10g** Öl

Blütentopping

- 1 EL** Glanzstreiche (Rezept unten)
- 5g** getrocknete Blüten



Zubereitung

- Die Zutaten für den Vorteig glatt rühren und **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- für das Kochstück das Mehl mit dem Wasser in einem Kochtopf klumpenfrei verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine dicke Suppe entsteht.
- umfüllen und ca. **2 Stunden** abkühlen lassen

- Das Kochstück und alle weiteren Zutaten - außer das Öl - zum Vorteig geben und ca. **7 Minuten** ganz langsam kneten
(Das geht auch gut von Hand, du brauchst nicht unbedingt ein Küchengerät dazu)
- Öl zugeben und weitere **2-3 Minuten** unterkneten, bis das Öl komplett vom Teig aufgenommen ist (Fensterstest machen)
- Den Teig in eine geölte Teigwanne geben und von allen Seiten zusammenfalten
- **30 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen.
 - *Wenn du willst, kannst du den Teig laminieren und dabei ein paar der getrockneten Blüten in den Teig bringen: Arbeitsfläche mit Öl bestreichen und den Teig darauf nach allen Seiten zu einer dünnen Platte ziehen. Dabei baut sich das Glutengerüst optimal auf. **2-3 g** getrockneter Blüten auf die Teigplatte streuen*
- den Teig von allen Seiten zusammenklappen und zu einer Kugel formen und weitere **90 Minuten** gehen lassen
- Nach jeweils **30 Minuten** den Teig nochmals dehnen und zusammenfalten
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ausstoßen und zu einer Kugel formen
- Ein rundes Gärkorbchen mit Mehl ausstreuen, die Teigkugel hineinlegen und **ca. 1,5 Stunde** bei Raumtemperatur gehen lassen
- einen Gußeisernen Topf im Ofen auf **250°C** aufheizen
- Deckel öffnen und Teigling hineinstürzen. Den Teigling rund oder Herzförmig einschneiden und den Deckel schließen
- Das Brot **20 Minuten** bei **250°C** backen. Temperatur auf **220°C** reduzieren und weitere **30 Minuten** backen.
- Das Brot herausnehmen, mit der Glanzstreiche bestreichen. Die Blüten aufstreuen und leicht andrücken. Die Blüten haften gut an dem Brot, sobald es erkaltet ist.

Zubereitung der Glanzstreiche

Zutaten

- 50 g Wasser
- 5 g Kartoffelstärke

Zubereitung

- Stärke und Wasser in einem kleinen Topf gründlich verrühren.
- Kurz aufkochen lassen und dabeiiterrühren.
- in ein Glas füllen und abkühlen lassen
(kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden)