URKORN PURISTEN
Wir vertrauen der Natur!

BlueVelvet Blütenbrot

Variante B – kalte Stockgare über Nacht

Zutaten

	Vorteig
150g	Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
150ml	Wasser
3	Hefe, frisch
	Kochstück
50g	Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“
250ml	Wasser
	Restlichte 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 ensteht.
- 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 (Fenstertest 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, zu einer Kugel formen und abgedeckt für **12- 18 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Tag auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen, formen und ins bemehlte Gärkörbchen legen
- und **ca. 1,5 Stunden bei 23°C** 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 dabei weiterrühren.
- in ein Glas füllen und abkühlen lassen
  (kann mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden)