

Urkornbrot Khoradichi

Zutaten

Sauerteig

75g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)

75g Urdinkel BlueVelvet „extrafein“

40ml Wasser

Quellstück

40g Chiasamen

200ml Wasser

Kochstück

50g Altbrot, gemahlen

200ml Wasser

15g Salz

200g Urdinkel BlueVelvet Vollkornmehl „extrafein“

400g Khorasan Vollkornmehl „extrafein“

240ml Wasser

6g Honig

20g Öl



Zubereitung

- **Sauerteig**
Die Zutaten für den Sauerteig verkneten und **12 - 16 Stunden** bei Raumtemperatur (**ca. 23°C**) gehen lassen
- **Quellstück**
Chiasamen mit dem Wasser verrühren und **1 Stunde** quellen lassen
- **Kochstück**
getrocknetes Altbrot vermahlen oder mit der Küchenreibe zerkleinern. In einem Topf anrösten und mit dem Wasser ablöschen.
Salz zugeben und **1 Stunde** quellen und abkühlen lassen

- *Sauerteig, Quellstück und Kochstück* und alle weiteren Zutaten bis auf das Öl in eine Kneteschüssel geben und **10 Minuten** kneten
- Öl zugeben und für **1 - 2 Minuten** unterkneten
- in eine geölte Schüssel geben und **1 x** von allen Seiten zusammenfalten
- **2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- zwei längliche Gärkörbchen gut bemehlen
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in zwei gleiche Stücke teilen
- jedes Teigstück zuerst rund, dann länglich formen und ins bemehlte Gärkörbchen legen
- Die Oberfläche leicht bemehlen
- Bei Raumtemperatur **ca. 3 Stunden** gehen lassen
(der Teigling sollte sich deutlich vergrößert haben, so dass die bemehlte Oberfläche Risse zeigt)
- Ofen auf **240°C** vorheizen
- die Teiglingen nebeneinander auf ein Backblech stürzen und mit einem scharfen Messer einschneiden
- Das Blech in den heißen Ofen schieben.
- Mit einer Sprühflasche Wasser in den Ofen sprühen und den Ofen sofort schließen
- nach **10 - 15 Minuten** den Ofen öffnen und den Dampf entweichen lassen
- Temperatur auf **210°C** reduzieren und für weitere **25-30 Minuten** fertig backen

Tipp: Backe die Brote nacheinander im Gußeisen-Topf. Das Besprühen mit Wasser entfällt dann