

Urkorn-Flocken-Restebrot

Zutaten

	Quellstück
100g	Urkorn-Getreideflocken
300ml	Wasser, kochend
160g	Emmer Vollkornmehl „extrafein“
140g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
480g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
150g	Lievito Madre aus dem Kühlschrank
9g	Hefe
100g	Naturjoghurt
100g	Apfelmuß
400ml	Wasser
20g	Salz
50g	Butter, sehr weich



Zubereitung

- Flocken mit kochende Wasser übergießen und **1 Stunde** quellen lassen
- Alle Mehlsorten, Lievito Madre, Hefe, Joghurt, Apfelmuß, Quellstück und Wasser **8 Minuten** auf langsamer Stufe kneten
- nach **6 Minuten** Knetdauer das Salz zugeben
- Butter zugeben und unterkneten
- **1 Stunde** bei Raumtemperatur in der Knetschüssel gehen lassen
- nochmals für ca. **30 Sekunden** kneten
*(noch besser wird das Ergebnis allerdings, den Teig in einer geölten Teigwanne zu legen und den Teig von allen Seiten dehnen und falten. Den Teig in der Knetschüssel zu belassen und einfach nochmals für **30 Sekunden** einzuschalten ist einfacher und funktioniert ebenfalls sehr gut)*

- 3 Profibackformen einfetten oder die Dauerbackfolie "Backblume" einlegen
- Den Teig auf die **3** Formen verteilen (**ca. 700g** pro Form)
- **20 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen. Anschließend für **12-24 Stunden** im Kühlschrank (meine Kühlschrank hatte **5°C**) gehen lassen. Der Teig sollte den oberen Rand der Backform erreicht haben.
- Backofen auf **240°C (O/U)** vorheizen
- Backformen einstellen und für **10 Minuten** mit Dampf anbacken
- Ofen kurz öffnen und Dampf entweichen lassen. Temperatur auf **200°C** reduzieren und weitere **40 Minuten** fertig backen.
- Für eine knackige Kruste die Brote aus der Form nehmen und nochmals für **5-10 Minuten** ohne Form backen

Wenn du auf die kalte Gare über Nacht verzichten möchtest, kannst du den Teig auch komplett bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Gehzeit richtet sich nach der Umgebungstemperatur. Der Teig kann in den Ofen, sobald er bis zum oberen Rand der Backform gewachsen ist.