

Dinkel Milchbrot mit Einkorn

Zutaten für 2 Profibackformen

Kochstück

100ml	Wasser
30g	Zucker
12g	Salz
20g	Dinkelmehl Typ 630

Vorteig

300g	Dinkelmehl Typ 630
300ml	Milch
4g	Hefe

Hauptteig

	Kochstück
	Vorteig
60-80ml	Milch
60g	Zucker
160g	Dinkelmehl Typ 630
160g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
200g	Butter

Zubereitung

Kochstück

- Alle Zutaten in einem Kochtopf klumpenfrei verrühren.
- unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine puddingartige Masse entsteht
- Umfüllen, abdecken und mindestens für **2 Stunden** vollständig auskühlen lassen

Vorteig

- Alle Zutaten in eine Kneteschüssel geben und verrühren.
- **2 Stunden** gehen lassen



Hauptteig

- abgekühltes Kochstück zum Vorteig geben. Milch, Zucker und beide Mehle zugeben
- ca. **5 Minuten** verkneten bis sich der Teig glatt vom Schüsselrand löst und sich fenstern lässt.
- Butter in kleinen Stücken zugeben und weiterkneten bis sich die Butter vollständig mit dem Teig verbunden hat.
Der Teig ist jetzt noch recht weich und etwas klebrig.
- Den Teig in eine flache Schüssel umfüllen und mehrfach von allen Seiten dehnen und falten
- abgedeckt für **2 Stunden bei ca. 24°C** gehen lassen. Nach jeweils **30, 60 und 90 Minuten** den Teig dehnen und falten. Der Teig wird dabei immer stabiler und fester
- 2 Profibackformen bereit stellen
- Teig auf eine unbemehlte Arbeitsfläche kippen und in **8 gleiche Stücke á 170g** teilen
- Die einzelnen Stücke zuerst rund formen und **15-20 Minuten** entspannen lassen
- nun die Stücke etwas lang ziehen und von der kurzen Seite her aufrollen
- jeweils **4** aufgerollte Stücke quer in eine Profibackform einlegen
- **1,5 bis 2 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen
- Ofen auf **230°C** vorheizen
- Backformen einschieben, mit einer Sprühflasche mehrere Dampfstöße in den Ofenraum geben und den Ofen sofort schließen
- Ofentemperatur gleich auf **180°C** reduzieren
- Das Brot für **40-45 Minuten** backen ohne den Dampf abzulassen
- Brot sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen