

Khorasan Häussler

Zutaten für 2 Brote

Sauerteig

125 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
125 ml	Wasser
5 g	Anstellgut

Quellstück

8 g	Flohsamenschale
250 ml	Wasser

Hauptteig

Sauerteig

Quellstück

500 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
300 g	Dinkelmehl Typ 630
400 ml	Wasser + ca. 70 ml am Ende des Knetvorgangs
22 g	Salz
5 g	Hefe
20 g	Öl



Zubereitung

Sauerteig

- Anstellgut mit Wasser vermengen und **12-16 Stunden** bei Raumtemperatur reifen lassen.

Quellstück

- Zutaten vermengen und mindestens **30 Minuten** quellen lassen.

Hauptteig

- Alle Zutaten außer Salz, Hefe und Öl **4-5 Minuten** miteinander verkneten.
- **30 Minuten** zur Autolyse stehen lassen.
- Anschließend die Hefe und das Salz hinzufügen und den Teig weitere **3-4 Minuten** kneten.
- Gegebenenfalls das restliche Wasser langsam hinzufügen.
- Am Ende des Knetvorgangs das Öl hinzugeben und kneten, bis es vollständig in den Teig aufgenommen wurde.
- Den Teig in eine geölte Schüssel geben und **60 Minuten** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Alle **20 Minuten** den Teig dehnen und falten.
- Abgedeckt für **12-20 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine gut bemehlte Oberfläche stürzen und in zwei gleich große Stücke á 900g teilen.
- Jedes Teigstück zuerst rund formen und anschließend **10 Minuten** entspannen lassen.
- Danach die Teiglinge länglich formen und mit der Schlusseite nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen.
- Abgedeckt etwa **2-2,5 Stunden** bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen mit einem Backblech auf 250°C vorheizen.
- Die Teiglinge nebeneinander auf das heiße Backblech stürzen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
- Mit einer Sprühflasche Wasser in den Backraum sprühen und die Ofentür sofort schließen.
- Nach **15 Minuten** die Ofentür öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen.
- Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere **40-45 Minuten** fertig backen.