COOKIT ERLEBEN

Cookit Bread

Dinkel & Ruchmehl
Mit Liebe selbstgemacht.

Ein besonderes Brot für meine Cookit-Küche: im Cookit geknetet und im Ofen goldbraun gebacken.

12 Portionen · Fortgeschritten
Gesamtzeit: 2 Std. 15 Min.*



ZUTATEN

400 g Dinkelmehl Type 630

400 g Ruchmehl

15 g Salz

20 g frische Hefe

1 TL Schabzigerklee, gemahlen

450 ml Wasser

Je 1 EL Mehl und Speisestärke für den Gärkorb

ZUBEHÖR

Cookit mit Universalmesser
Backmatte oder Küchentuch
Backpinsel · Backpapier
Gärkorb (für 1 kg Brot)
Backblech · Kuchengitter

1 Teig kneten

Universalmesser einsetzen. Dinkelmehl, Ruchmehl, Hefe, Wasser, Salz und Schabzigerklee in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen. Im Programm „Weiche Teige“ bei Stufe 11 für 3 Minuten verarbeiten.

2 Erste Gehzeit

Universalmesser entnehmen und den Teig mit dem Spatel abstreifen. Teig zu einer Rolle formen und im Topf bei 37 °C für 45 Minuten gehen lassen.

3 Formen und ruhen lassen

Je 1 EL Mehl und Speisestärke mischen. Gärkorb mit einem Backpinsel leicht mit Wasser anfeuchten und mit der Mischung ausstreuen. Teig zweimal leicht dehnen und falten, in den Gärkorb geben und abdecken. Weitere 30 Minuten gehen lassen.

4 Backen

Backofen mit einem Backblech auf 250 °C vorheizen. Backpapier auf das heiße Blech legen und den Teigling daraufstürzen. Auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten bei 250 °C backen. Auf 220 °C reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

5 Auskühlen

Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

* Zeitangabe laut Vorlage. Backzeit: 40 Min. Heizart des Backofens in der Vorlage nicht angegeben.