



## Haselnussbrot mit Dinkelvollkornmehl

Es ist ein Dinkelbrot mit Sauerteig mit gemahlene Haselnüssen drin. Und gleich vorweg: Das Haselnussaroma verschwand etwas zu stark hinter dem kräftigen Sauerteiggusto. Vielleicht gehörten noch ein paar ganze, oder grob gehackte Haselnüsse in den Teig, damit das Brot seinen Namen verdient.

Die Krumme fühlte sich etwas krümelig, aber dennoch weich an. Die Kruste war fest und feinknusprig und aromatisch. Aber halt eher ein Dinkelvollkornbrot als ein Haselnussbrot.

### Zutaten

Sauerteig

100g Dinkelvollkornmehl

50g Anstellgut (Weizen)

70g Wasser

Autolyseteig

200g Dinkelvollkorn

100g Weissmehl

190g Wasser

Hauptteig

Autolyseteig

Sauerteig

100g gemahlene Haselnüsse

8g Frischhefe

10g Salz (mit etwas Wasser vermischt)

60g Weissmehl

## Zubereitung

Sauerteigzutaten vermischen und 8 Stunden bei Zimmertemperatur (23°) reifen lassen. Danach ruhte er bis zu Gebrauch weitere 6 Stunden im Kühlschrank.

Die Zutaten für den Autolyseteig vermischen und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig:

Autolyseteig, Sauerteig, gemahlene Haselnüsse und die zerbröselte Hefe von Hand gut verkneten (oder ca. 4 Minuten mit der Maschine).

Salz in etwas Wasser auflösen und in den Teig kneten. Der Teig fühlte sich etwas gar weich und feucht an, darum hab ich nochmals 60g Weissmehl untergeknetet (ca. 3 Minuten mit der Maschine). Der Teig war danach noch immer etwas weich aber kaum mehr klebrig.

1 Stunde Teigruhe dabei nach 20 und 40 Minuten dehnen und falten. Nach weiteren 20 Minuten den Teig rundwirken: Mit den Fingern unter den Teig greifen und eine dicke Teigbahn über den Teigballen ziehen (Videoanleitung von ploetzblog.de).

Danach mit Schluss nach oben in ein gut bemehltes Garkörbchen geben und 1 1/2 Stunden mit Leinen abgedeckt gehen lassen.

Im auf 250° Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten mit Dampf backen. Danach Ofen auf 220° zurückstellen, Wassergefäss herausnehmen und 30 Minuten fertigbacken.



