Dinkel-Brötchen

Dinkelmehl Typ 630 ist ein helles Dinkelmehl mit sehr guten Backeigenschaften, von den gängigen Dinkelmehlen enthält es am wenigsten Mineralstoffe. Die Brötchen zeigen eine lockere, grossporige Krumme, das ganz ohne Backhefe, nur mit einem Sauerteig-Ansatz. Die Wasserzugabe ist etwas heikel, kann aber im Haupteig gut gesteuert werden, er soll feucht, zäh und klebrig sein.
Den Teig hab ich von Hand geknetet, weil beim Kneten mit der Maschine die Gefahr des Überknetens besteht (das Teiggerüst fällt wieder zusammen). Die Autolyse hilft dabei, ein Klebergerüst aufzubauen, der Teig muss danach nur noch leicht geknetet werden.

Die Brötchen sind mild im Geschmack: 8g Salz sind etwas zuwenig, ausser man bestreut sie vor dem Backen mit etwas grobem Meersalz (siehe am Schluss). Die Kruste war fein-knusprig und von festem Biss.

Zutaten

```
Sauerteig
50g   Dinkelmehl 630
35g   Wasser (50°)
20g   Anstellgut (Weizen)


2. Sauerteig
      Sauerteig
100g  Dinkelmehl 630
75g   Wasser


Autolyseteig
200g  Dinkelmehl 630
```

100g Wasser

Hauptteig
2. Sauerteig
Autolyseteig
100g Dinkelmehl 630
50g Wasser (ev. etwas mehr)
8g Salz
20g Butter in kleinen Stücken
1El Backmalz

Zubereitung

Sauerteig bei Raumtemperatur (21°) ca. 8 Std reifen lassen.

2. Sauerteig ca. 10 - 12 Std reifen lassen.

Autolyseteig von Hand gut vermengen und 1 Std ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Haupteig von Hand zu einem homogenen Teig verarbeiten. 2 Stunden ruhen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.
Der Teig wird recht weich und klebrig, am besten wird er mit einem Teigspachtel auf dem Tisch gefaltet.

Teig in ausgebutterter Schüssel 24 Std im Kühlschrank reifen lassen.

Auf bebutterte Unterlage stürzen und Teig in 2 Stücke teilen. Längliche Rollen formen und ca. 8cm lange Stücke abschneiden. Teiglinge rundwirken und mit eingebutterten Händen zu Kugeln formen. Mit Schluss nach unten 90 Min bei ca. 20° zur Gare legen. Mit Butter einpinseln und mit Bäckerleinen abdecken.
Die Hälfte des Teiges hab ich für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank gestellt (daraus wurden 48 Stunden, siehe am Schluss).

Vor dem Backen mit einer Rasierklinge kreuzweise einschneiden.

Backen:
Mit Dampf bei 250° 15 Min backen.

Gedehnt und gefaltet wird der klebrige Teig am Besten mit einem Teigspachtel und ohne die Arbeitsfläche zu bemehlen.

Vor dem Rollen hab ich den Teig einmal gefaltet (Naht in Längsrichtung)

Die Teiglinge leicht auseianderziehen und die Enden über die Mitte klappen (Rundwirken). Mit dem Schluss nach unten zur Gare legen.

Mit eingebutterten Händen nachformen.

Bei den ersten Brötchen war das Salz etwas zu knapp bemessen. Für den zweiten Backgang, zwei Tage später, habe ich die Brötchen mit Olivenöl bestrichen und mit etwas grobem Meersalz bestreut. Diese Idee war gut, die Brötchen passen so sehr gut zu Vorspeisen oder zum Apero. Salzig, aber nicht zu salzig.
Der Teig hat insgesamt 3 Tage im Kühlschrank gereift, das war zu viel, die Krumme war viel unregelmässiger als beim ersten Backgang und auch leicht "mantschig". Hab sie aber auch 2 Minuten weniger lang gebacken.