



Vollkorn-Dinkel-Wichte

Die Kruste ist nur leicht knusprig, aber sehr würzig und fein. Die Krumme weich und fluffig, da machen sich Butter und Rahm bemerkbar. Sie sind von kräftigem Aroma, das sich während dem Kauen langsam entfaltet. Der Sauerteig-Geschmack ist dezent und angenehm.

Warum Wichte? Das ist mir einfach in den Sinn gekommen, weil die kleinen Dinger irgendwie ein Eigenleben führten. Es begann bereits Ansetzen des Sauerteiges. Ich habe ihn zulange reifen lassen: 14 Stunden statt 8-10 Stunden, da ist er bereits wieder etwas zusammengefallen, darum hab ich die Hälfte davon nochmals aufgefrischt und nun 8 Stunden reifen lassen. Dann beim Abwägen der Zutaten hat sich der Teigschaber unter die Waage geschoben, mit der Folge, das ich zuviel Wasser hinzugefügt habe. Der Teig war fast schon suppenartig. Wieder Mehl hinzugefügt und weitergeknetet, vermutlich etwas zu lange. Schliesslich beim Backen: Die Teiglinge kümmerten sich überhaupt nicht um meine Einschnitte, sondern rissen einfach irgendwo auf. Und trotz allem schmeckten sie ausgezeichnet, so sind eben Dinkel-Wichte.

Zutaten

Sauerteig

40g Dinkelvollkornmehl

40g Wasser (50°)

20g Anstellgut

Hauptteig

Sauerteig

300g Dinkelvollkornmehl

40g Vollrahm

10g Butter

2g Frischhefe

8g Salz

190g Wasser (1. Portion)
90g Wasser (2. Portion)

Zubereitung

Sauerteigzutaten mischen und ca. 8-10 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 21°) reifen lassen.

Alle Zutaten bis auf die 2. Portion Wasser ca. 8 Minuten auf niedrigster Stufe mischen. Das Salz hab ich erst während dem Mischen zugegeben. Es sollte ein fester Teig entstehen (Bei mir war er schon zu weich). Dann die 2. Portion Wasser zugeben und weiterrischen (Bei mir war er zu dünn, drum hab ich nochmals Mehl zugegeben). Am Schluss sollte ein weicher Teig, der sich ein wenig vom Rand löst, entstehen.

Danach 1 Stunde mit Folie abgedeckt auf der Arbeitsfläche ruhen lassen. Dabei alle 20 Minuten dehnen und falten (3 Mal). Ich habe nur zu Beginn wenig Mehl auf die Arbeitsfläche gegeben und den Teig mit dem Teigspachtel bearbeitet.

Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Am Backtag Teig ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur aufwärmen lassen. Auf die mit Wasser befeuchtete Arbeitsfläche stürzen. Mit dem Teigspachtel Portionen abstechen und von Hand möglichst schonend in die gewünschte Form bringen. Also nicht mehr falten oder sonstwie bearbeiten.

Mit dem Metallspachtel auf den heißen Backstein legen, mit der Rasierklinge einschneiden (vielleicht nützt es ja doch etwas). Und im auf 250° heißen Backofen mit Dampf auf der untersten Rille ca. 15-20 Minuten backen.

Ich habe die Brötchen gleich nach dem Backen mit Eiweiss bestrichen, um ihnen ein bisschen Glanz zu verleihen. Drei der Brötchen hab ich vor dem Backen mit etwas Meersalz bestreut. Das passt aber nicht so, finde ich, da die Brötchen auch ohne sehr aromatisch sind.

