Dinkel-Zwilling mit Altbrot und Sauerteig

Der Teig ist etwas gar weich geworden, etwa 5-10% weniger Wasser wären vermutlich optimal gewesen. Es ist das Dilemma, feste Teige lassen sich gut formen, weiche Teige gehen beim Backen besser auf. Ich habe die Teiglinge kurz vor dem Backen gefaltet und geformt, ähnlich wie beim St. Gallerbrot, und mit der Schmalseite nach unten auf den Backstein gehievt. Doch auch in der kurzen Zeit bis zum Backen sind die Laibe wieder in die Breite geflossen. Aber immerhin, die Laibe waren immer noch recht hoch, ohne dieses zusätzliche Falten wären sie vermutliche ziemlich flach herausgekommen.

Dinkelbrote neigen zum schnellen Austrocken, darum habe ich versucht einen möglichst feuchten Teig, mit Zugabe von Altbrot, das viel Wasser aufnehmen kann, zu kneten. Das hat auch geklappt, die Krumme war so richtig saftig und weich, mild, aber keineswegs fade, da macht sich das Altbrot bemerkbar. Wie lange es hält, weiss ich noch nicht.

Um eine gute Triebkraft zu erreichen habe ich den Teig mit einem 2 stufig geführten Sauerteig angesetzt.

Zutaten

```
1. Sauerteig
40g   Dinkel-Vollkorn
40g   Wasser
10g   Anstellgut

2. Sauerteig
20g   1. Sauerteig
40g   Dinkel-Vollkorn
40g   Wasser

Hauptteig
```

```
400g  Dinkelmehl (hell)
80g   Altbrot
80g   Wasser (quellen des Altbrotes)
320g  Wasser
10g   Salz
```

Zubereitung

1. Sauerteig auf der Heizmatte (30° Teigtemperatur) 12 Stunden reifen lassen.

Die Hälfte des 1. Sauerteiges nochmals mit 40g Mehl und 40g Wasser vermischen und weitere 4 Stunden auf der Heizmatte reifen lassen.

Altbrot mahlen (wie Paniermehl), mit 80g Wasser vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Alle Zutaten bis auf das Salz gut vermischen und 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Salz zugeben und mit der Maschine ca. 5 Minuten auf der langsamsten Stufe kneten. Der Teig sollte sich von der Schüsselwand lösen. Vorsicht: Dinkelteige neigen zum Überkneten, der Teig wird statt fester, plötzlich wieder weicher.

Teig in ein eingeölte Wanne geben und nach 1 und 2 Stunden je 2 mal dehnen und falten.

Mit Folie abdecken und im Kühlschrank über Nacht lagern. (Ca. 16 - 20 Stunden).

Direkt vor dem Backen nochmals falten (siehe Einleitung).

Backen 50 Minuten mit Dampf bei 250°, nach 20 Minuten Wassergefäss entfernen, Ofen entlüften und Temeperatur auf 220° zurückstellen.

Teiglinge "hochkant" auf den Backstein legen.