Rezept

Dinkel-Maronen-Brot

Ein Rezept von Dinkel-Maronen-Brot, am 01.06.2025

Zutaten

200 g	vorgegarte Maronen (vakuumverpackt)
35 g	flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)
	neutrales Öl zum Arbeiten
1	Gärkörbchen (28 cm lang)
530 g	Dinkelmehl (Type 630)
¼ Würfel	frische Hefe (10 g)
10 g	Salz
	Mehl zum Arbeiten
	Sesamsaat zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Maronen grob hacken. Mehl, Sauerteig, Hefe und 270 - 300 ml lauwarmes Wasser von Hand oder in der Küchenmaschine auf kleinster Stufe 5 Min. verrühren. Dann 3 Min. auf mittlerer Stufe weiterkneten. Maronen und Salz zugeben und alles in 2 Min. zu einem klebrigen Teig verkneten.

2. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen. Danach die Teigränder mit einer Teigkarte mehrmals nach innen falten. Den Teig wieder 30 Min. gehen lassen, dann nochmals falten und 30 Min. ruhen lassen.

3. Den Teig länglich wirken, mit der Naht nach unten in das bemehlte Gärkörbchen setzen und abgedeckt gehen lassen. Währenddessen den Ofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen.

4. Den Laib auf ein bemehltes Brett stürzen, mit Wasser besprühen und mit Sesam bestreuen. Auf den Pizzastein schieben, die Eiswürfel aufs Blech geben und das Brot ca. 35 Min. backen. Nach 15 Min. den Backofen auf 220° schalten. Das Brot auf einem Rost abkühlen lassen.