

Dinkelvollkornbrot mit allen Schikanen



Liebe Leserin, lieber Leser,

ich war früher nie ein Körneresser. Eher so ein Mischbrotmensch. Aber in unser Dinkelvollkornbrot könnte ich mich – salopp formuliert – richtig reinsetzen. Es hat so einen vollmundigen und nussigen, dabei aber doch feinen Geschmack... Das Dinkelvollkornbrot gibt es in dieser Qualität jetzt seit gut einem Jahr.

Als wir damals unser Reinheitsgebot eingeführt haben, mussten wir auch das Dinkelvollkornbrotrezept neu überarbeiten. War doch beim „alten“ Brot eine zugekaufte Vormischung enthalten, die uns die Arbeit erleichterte. Doch deren Backmittelzusätze passten nicht mehr in unser Reinheitsgebot. Mit der neuen Rezeptur wissen wir genau, was drin ist: alles rein natürliche Zutaten!

Die Herstellung so eines Dinkelvollkornbrottes ist keine leichte Übung. Dinkelteige sind ganz anders als Weizen- oder Roggenteige. Tatsächlich hatte ich bei meinen ersten Backversuchen jede Menge Brotfehler. Zu flach, kein Volumen, hohl gebacken. Immer wieder rührte und tüftelte ich in der Backstube, bis ich einen stabilen Dinkelvollkornteig hinbekam. Das nächste Problem: Dinkelbrote neigen dazu, nach wenigen Tagen trocken zu werden. Doch mit einigen Kniffen gelingt uns eine geniale Frischhaltung. Schon am Tag vor der Teigbereitung setzen wir nämlich ein Brühstück und ein Quellstück an. ➤



Für das Brühstück werden Dinkelflocken mit kochendem Wasser überbrüht.



Der Clou in der Rezeptur ist etwas scharfer Senf zur Abrundung des Geschmacks.

Besuchen Sie uns auf:
www.baeckerei-schellhaas.de

Mit viel Bäckerkunst
selbst gemacht:
Unser Teigmacher
Marc Maurer freut sich
über das Ergebnis.



Die Dinkelvollkornbrote begeistern durch ihren feinen, nussigen Geschmack. Probieren Sie auch unsere Sonnenblumenbrötchen, die neben viel Dinkelmehl auch etwas Weizen enthalten.

Bei ersterem werden Dinkelflocken mit kochendem Wasser überbrüht, bei letzterem Dinkelschrot und geröstete Sonnenblumenkerne mit kaltem Wasser verrührt. Damit nicht genug, stellen wir auch noch ein Kochstück her: eine Art Pudding aus Dinkelmehl und der vierfachen Menge an Wasser. Dank dieser Kunstgriffe wird viel Wasser gebunden – und unser Brot erhält eine saftige Krume.

In den Teig kommen am nächsten Tag noch Dinkelvollkornmehl, Dinkelsauerteig, Malz, Speiseöl, Hefe, Salz, Wasser und – scharfer Senf! Den werden Sie wohl nicht herausschmecken, doch rundet er den Geschmack wunderbar ab. Alles wird kräftig geknetet, nach einer Teigruhe abgewogen und von Hand zu Brotlaiben geformt. In ihren Kastenformen ruhen die mit Sonnenblumenkernen dekorierten Teigstücke dann noch einmal anderthalb Stunden, bevor sie gebacken werden.

Dann kann unser Ofenmann die Dinkelvollkornbrote goldbraun aus dem Ofen ziehen. Zu 100% aus eigener Herstellung. Und zu 100% aus Dinkel! Das ist mir wichtig, damit auch Weizenallergiker diese Brotsorte essen können. Aber auch allen anderen Menschen, die sich etwas Gutes tun wollen, kann ich das Dinkelvollkornbrot nur empfehlen. Denn Dinkel ist ein besonders wertvolles Getreide, das reich ist an Eiweiß und Mineralstoffen, an Ballaststoffen und Vitaminen. Einfach genial, dieses Getreide!

Mr Georg Schellhaas



Hauptgeschäft: Marktstraße 50, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162 / 33 61