



Gasthaus Grüner Baum

*Restaurant und Partyservice Inh. Hubert Neidhart Radolfzeller Str.4 78345
Tel : 07732 / 54077 Fax ; 07732 / 52238 Email : info@gruenerbaum-moos.de*

Rezept 2013

Emmer- Dinkelbrot a la "Grüner Baum"

"Vereinte Kraft der Elemente"

Erde	1200 gr. Dinkelauszugsmehl 400 gr. Emmerschrot
Wasser	1 l lauwarmes Wasser
Luft	25 gr. Hefe 3 EL Salz
Feuer	Ofen 250° C. anheizen

Zubereitung :

Die Hefe in der Knetschüssel in Wasser zergehen lassen. Dinkelmehl, Emmerschrot und Salz dazugeben und kräftig durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Eventuell noch etwas Wasser oder Mehl, je nach Festigkeit zugeben. Das kräftige Kneten ist sehr wichtig, da sich so der Kleber richtig entfalten kann. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

Danach in kiloschwere Laibe formen und auf das Backblech legen. Beim Formen den Laib kräftig und häufig zusammen pressen. So gibt es kleine, gleichmäßige Poren. Während des Durchknetens darauf achten, dass in das Innere des Laibes kein Mehl gelangt.

Den Ofen auf 250°C erhitzen, das Blech einschieben, einen Guss Wasser auf den Ofenboden schütten und die Türe sofort schließen. Der entstehende Wasserdampf gibt dem Brot den Glanz und treibt es etwas in die Höhe. Nach 20 min. die Temperatur auf 170°C reduzieren.

Dadurch entsteht ein ähnlicher Garprozess wie im Holzkohlenofen.

Bei denen die Temperatur, vorgeheizt auf nahezu 300°, durch das Öffnen der Ofens, sowie dem Bestücken mit dem relative kalten Brotlaibe (Zimmertemperatur) und durch den Wasser-Aufguss, auf runde 200° zusammenfällt, sich dann aber nach dem Schließen des Ofens, durch die gespeicherte Wärme des Schamotts, wieder erholt und die Temperatur ansteigen lässt. Da solche Öfen nicht nachgeheizt werden können, fällt die Temperatur aber später langsam immer mehr ab. Dies gibt dem Brot eine starke Kruste.

Umluft Ofen, vorgeheizt auf 250° , nach dem Bestücken10 das Brot knusprig backen und dann umschalten auf 170° und weitere 40 Minutenfertig backen. . Durch Klopfen auf den Brotboden lässt sich die Garzeit nochmals überprüfen. Der Ton sollte hell und hohl sein.