

Dinkel-Knauzen

Langzeitführung

Zutaten für 10 Stück à 175 g:

Teig:

1.000 g	Dinkelmehl 630
20 g	Salz
10 g	Hefe
30 g	Backmalz weizenfrei
700 g	Wasser (kalt)

1.760 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 24 °C

Stärke-Streiche:

300 g	Wasser
10 g	Stärke

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten in einer Teigknetmaschine zu einem glatten und glänzenden Teig kneten. Nun den Teig in einer mit Backtrennspray ausgefetteten Teigwanne über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 3 – 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Am nächsten Tag die 175 g schweren Portionen mit feuchten Händen abstechen und einfallen damit eine Oberflächenspannung entsteht. Die Teigstücke in einen angefeuchteten Knauzenschieber setzen und mit Streumehl bestreuen. Die Knauzen in den Ofen kippen und direkt auf dem Stein backen.

Kurz bevor die Knauzen aus dem Ofen kommen, mit Wasser abstreichen, damit sie einen schönen Glanz bekommen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschließen
Backzeit: 15 – 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 15 – 20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschließen
Backzeit: 15 – 20 Minuten
Nach Bedarf den Ofen zurückhalten

Tipp

Für einen besseren Glanz kann das Brot statt mit Wasser mit einer Stärke-Streiche bestrichen werden

Stärke-Streiche:

250 g Wasser zum Kochen bringen. 50 g kaltes Wasser mit der Stärke verrühren. Die im kalten Wasser aufgelöste Stärke mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. Direkt nach dem Backen mit einem Brotpinsel auf die Laibe streichen.

