

# DINKELPERLE



## ZUBEREITUNG

Mehl und Salz mit dem Schneebesen im Wasser klümpchenfrei verrühren und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Mischung zu einer puddingartigen Masse eindickt. Das Kochstück vom Herd nehmen und in eine Schüssel umfüllen. Direkt auf die Oberfläche Frischhaltefolie oder Bienenwachstuch legen, damit sich kein Kondenswasser bilden kann. Bei Raumtemperatur 2 - 24 Stunden komplett auskühlen lassen. (Es kann auch eine größere Menge des Kochstücks auf Vorrat vorbereitet werden und bis zu 7 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt, oder portionsweise eingefroren werden.)

## MEHLKOCHSTÜCK

Dinkelmehl 630 46,88 g

Salz 7,50 g

Wasser 140,63 g

Teiggewicht 195,00 g

## ZUBEREITUNG

Die Hefe und den Honig eventuell vorher im lauwarmen Wasser auflösen, danach das Mehl und das Kochstück dazugeben. Alle Zutaten 3 Minuten langsam und danach 8 Minuten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einer Abdeckhaube 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann den Teig mit einer Teigkarte oder mit nassen Händen in der Schüssel dehnen und für mindestens 1 - 2 Stunden (oder am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Den sehr klebrigen Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrmals falten, in die gewünschte Form bringen und mit dem Schluss nach oben oder unten (je nach gewünschtem Endergebnis) auf ein bemehltes Geschirrtuch geben und nochmals mit Folie oder Bienenwachstuch zugedeckt (gut bemehlt) eine halbe Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen mit zwei Backblechen auf 240°C Heißluft vorheizen. Der fertige Teigling mit Schluss nach oben oder unten vorsichtig vom Geschirrtuch auf das obere Backblech stürzen, sofort danach auf das untere Backblech ca. 200 ml heißes Wasser schütten und die Backofentür sofort schließen. Das Brot 10 Minuten bei 240°C mit Wasserdampf backen, damit die Kruste schön knusprig wird. Nach 10 Minuten das untere Blech entfernen, den Ofen auf 210°C Ober-/Unterhitze umstellen und das Brot noch ca. 50 Minuten fertigbacken.

## MEHLKOCHSTÜCK

Kochstück 195,00 g

Dinkelmehl 630 265,00 g

Honig (optional) 3,00 g

Hefe 2,00 g

Wasser 155,00 g

Teiggewicht 620,00 g