

Dinkel-Walnussbrot aus der Cocotte

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

20
Std.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Laib

400 g Dinkelmehl Type 630
400 g Dinkelmehl Type 1050
1/2 Päckchen Trockenhefe
600 ml Wasser
16 g Salz
100 g Walnüsse, gehackt
1 Esslöffel Zucker

Zubehör

Ovale Cocotte (27 cm)

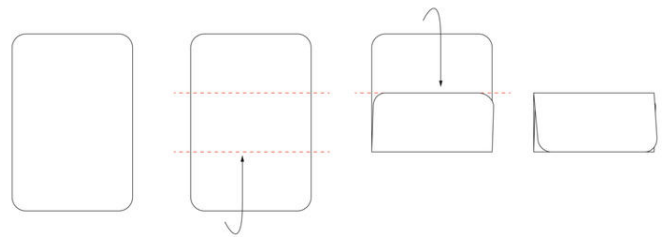
- 1 -

Beide Mehlsorten, Trockenhefe, Salz und Zucker vermengen. Wasser zugeben und einige Minuten kneten. Nüsse klein hacken und unter die Masse heben. 20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sich starke Blasen an der Oberfläche bilden.

- 2 -

Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen, lang ziehen, Teig gedanklich dritteln und die Seiten übereinander nach innen schlagen, sodass eine Rolle entsteht. Teig erneut

breit ziehen und erneut falten. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Danach eine weitere Stunde gehen lassen.



- 3 -

Ofen auf 250 °C aufheizen, die Cocotte mindestens 20 Minuten in den heißen Ofen stellen. Nach der Gehzeit von einer Stunde die Cocotte aus dem Ofen nehmen und Teig in die Cocotte gleiten lassen.

- 4 -

Deckel schließen und 40 Minuten bei 250 °C backen. Danach den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen.

- 5 -

Cocotte aus dem Ofen nehmen, Brot auf ein Rost stürzen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen mit Butter und Fleur de Sel genießen.