

## No Knead Dinkelbrot

### Zutaten

#### Quellstück

25 g Leinsamen  
50 ml Wasser

#### Hauptteig

250 g Dinkelmehl Typ 630  
250 g Dinkelmehl Typ 1050  
150 g Emmervollkornmehl  
10 g Salz  
5 g Ahornsirup  
5 g Hefe  
500 ml Wasser  
30 g Quark

#### Außerdem

etwas Roggenmehl zum Aufbereiten und Abstäuben



### Zubereitung

#### Quellstück

Für das Quellstück den Leinsamen mit Wasser übergießen und mindestens 1 Stunde quellen lassen.

#### Hauptteig

1. Quellstück und alle übrigen Zutaten in einer großen Schüssel verrühren.
2. Den fertigen Teig ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen, gegen Ende der Zeit einmal dehnen und falten und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einmal dehnen und falten und ca. 1 Stunde temperieren.
4. Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, in 3 Teile teilen und diese jeweils grob in eine rechteckige Form bringen. In die gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Formen geben. Mit etwas Roggenmehl abstäuben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C mit Dampf backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180°C reduzieren und in ca. 30 Minuten (kommt auf die Größe eurer Form an) fertig backen. Die Backzeiten können je nach Ofen und Größe der Form variieren.

#### Notizen

Ich habe aus dem Teig auch schon Brötchen gemacht. Hierzu einfach Stücke in der gewünschten Größe abstechen und backen.

Das Brot lässt sich übrigens auch im Topf backen.