

## Langschläfer Brot

### Zutaten

#### Polish

75 g Dinkelmehl Typ 630  
75 g Wasser  
0,1 g Hefe

#### Hauptteig

Polish  
425 g Dinkelmehl Typ 630  
260 g Wasser  
11 g Salz  
2 g Hefe



### Zubereitung

#### Polish

Wasser mit Hefe verrühren. Mehl hinzufügen und gut vermengen. 12-15 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

#### Hauptteig

1. Vorteig, Mehl und Wasser kurz vermischen und ca. 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.
2. Salz und Hefe hinzufügen und langsam kneten, bis sich der Teig vollständig von der Schüssel löst. Dann nochmals 2 Minuten schnell kneten.
3. Teig 30 Minuten in einer geölten Wanne ruhen lassen, dann von allen Seiten falten.
4. Nach weiteren 30-45 Minuten wieder falten und nochmals 30-45 Minuten ruhen lassen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Wurzel drehen und in die Kastenform setzen.
6. Die Form in den Kühlschrank stellen. Nach 30 Minuten mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Der Teig kann nun 8-16 Stunden im Kühlschrank reifen.
7. Am nächsten Tag die Form aus dem Kühlschrank nehmen und etwas temperieren lassen. Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Langschläfer werden mit Dampf angebacken. Nach ca. 2-3 Minuten die Ofentemperatur auf 210°C reduzieren und weitere ca. 25 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende das Brot aus der Form nehmen und ohne Form fertig backen.