



# Maroni-Dinkelbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	1 Std. 50 Min.
Stück	2
Gerät	CombiSteamer V6000 45 ab 2021

Maroni-Dinkelbrot – aromatisch und nussig, mit Kastanien-Püree und Dinkelvollkornmehl, in zwei praktischen Laiben. Einer zum Genießen, der andere zum Verschenken oder Einfrieren.

## Maroni

---

200 g geschälte, tiefgekühlte Maroni, aufgetaut

## Teig

---

300 g Grobes Weizenmehl

200 g Dinkelvollkornmehl

7 g Trockengerm

350 ml Wasser

2 TL Salz

100 g tiefgekühltes Kastanien-Püree, aufgetaut

## Maroni

---

Garraum mit Heißluft auf 230 °C vorheizen. Maroni auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech geben, in den vorgeheizten Garraum schieben und für ca. 20 Minuten rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen und grob hacken. Gerät ausschalten.

**Garraum auf 230 °C mit Heissluft (vor)heizen**

**Blech einschieben**

**Heissluft 230 °C während 20 Min.**





## Teig

---

Grobes Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl und Germ in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Wasser dazugießen, mit dem Knethacken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem Teig kneten. Salz begeben, ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kastanienpüree und gehackte Maroni begeben, darunterkneten. Teig mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 32 °C ca. 1 Stunde ruhen lassen.

**(keine Pause)**

**Profi-Backen Aufgehen lassen 32 °C während 1 Std.**

## Formen

---

Teig halbieren (je ca. 450 g), je zu einem runden Laib formen, mit der „schönen“ glatten Seite nach unten auf ein gut bemehltes Edelstahlblech legen, zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen. Ein Kuchenblech in den kalten Garraum schieben und mit Profi-Backen bemehlt auf 230 °C vorheizen.

**Gerät heizt vor**

**Garraum auf 230 °C mit Profi-Backen bemehlt (vor)heizen**

## Backen

---

Die Laibe sorgfältig wenden, mit der mehligsten Seite nach oben auf das vorgeheizte Kuchenblech geben, in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 15 Minuten backen. Garraum-Temperatur auf 205 °C reduzieren, ca. 15 Minuten fertigbacken.

**Backgut einschieben**

**Profi-Backen bemehlt 230 °C während 15 Min.**

**Profi-Backen bemehlt 205 °C während 15 Min.**

## Zubehör

---

Kuchenblech

Edelstahlblech

