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 beigeben, ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Kastanienpüree und gehackte Maroni beigeben, 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 mehligen 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.08.2025