Marroni-Dinkelbrot

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	1 Std. 50 Min.
Stück	2
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Marroni-Dinkelbrot – aromatisch und nussig, mit Marroni-Püree und Dinkelvollkornmehl, in zwei praktischen Laiben. Eines zum Geniessen, das andere zum Verschenken oder Einfrieren.

Marroni

200 g geschälte, tiefgekühlte Marroni, aufgetaut

Teig

300 g Ruchmehl

200 g Dinkelvollkornmehl

7 g Trockenhefe

350 ml Wasser

2 TL Salz

100 g tiefgekühltes Marroni-Püree, aufgetaut

Marroni

Garraum mit Heissluft auf 230 °C vorheizen. Marroni 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

Ruchmehl, Dinkelvollkornmehl und Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Wasser dazugiessen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem Teig kneten. Salz beigeben, ca. 10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Marronipüree und gehackte Marroni beigeben, darunterkneten. Teig mit ProfiBacken 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 ProfiBacken 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	04.08.2025