

Rustikales Dinkelbrot mit DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG und IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Dinkelmehl Type 630	9,500 kg
DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG	0,500 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,550 kg

Knetzeit: 6 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 60 – 70 Minuten

Teigeinlage: 0,750 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig rechteckig abstechen und die Seiten einschlagen. Die Teiglinge etwas bemehlen, die Oberseite nach unten klappen und einen Schluss bilden. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen, in Mehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe setzen. Die reifen Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf backen.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten