

Dinkelvollkorn-Kastenbrot, 750 g, mit Flüssigsauer mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Quellstück

DINKEL VARIANT 30, Kastenbrot,
Quellstück, Grundrezept 3.300 g

Gesamt Quellstück 3.300 g

Teig

DINKEL VARIANT 30 3.000 g

Grundsauer TA 160 / 16 S° 500 g

Dinkelvollkornmehl 6.200 g

Hefe 200 g

Wasser 6.600 g

Gesamt Teig 16.500 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält 1.000 g

Gesamt Dekor 1.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 10 Minuten 1. Stufe

2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teiginwaage: 800 g pro Stk.

Nach der Teigruhe den Teig aufarbeiten und als Dekor Sonnenblumenkerne aufbringen.

Dekor: ca. 50 g Stk.



Die Brote in die Kastenformen legen, mit einem Schaber mittig einstechen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 35 Minuten bei 30 °C und 70 %r.F.

Bei guter Gare abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 55 - 60 Minuten

MEISTERTIPP:

Um einen noch kräftigeren Geschmack zu erzielen, 0,25 % mehr Salz hinzugeben.

Aus Gutem das Beste backen!

