

Dinkelvollkorn, freigeschoben mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Teig

DINKEL VARIANT 30	3.000 g
Dinkelvollkornmehl	7.000 g
Hefe	250 g
Wasser	7.500 g
Gesamt Teig	17.750 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und wie gewohnt aufarbeiten. Anschließend in Dinkelvollkornmehl wälzen, in Brotformen legen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage: 600 g pro Stk.

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

Bei guter Gare drei mal schräg schneiden, mit Schwaden schieben und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

MEISTERTIPP:

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



Aus Gutem das Beste backen!

