Dinkel-Buttermilchbrot, 500 g mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Teig

DINKEL VARIANT 30	3.000 g
Dinkelmehl Type 630	7.000 g
Sauerteig TA 160	400 g
Hefe	250 g
Salz	80 g
Buttermilch	1.500 g
Wasser	5.600 g
Gesamt Teig	17.830 g

Dekor

DINKEL VARIANT 30	400 g
Sesamsaat, geschält, hell	800 g
Gesamt Dekor	1.200 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 4 Minuten in der 1. Stufe

ca. 12 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe länglich aufarbeiten und in der Dekormischung wälzen.

Teigeinwaage: 0,600 g pro Stk.

Dekor: ca. 20 g Stk.

Die Brote und auf Gare stellen und bei guter Gare 1 x längs einschneiden.

Stückgare: ca. 45 Minuten bei 35 °C und 80 % 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: ca. 40 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

info@komplet.com
www.komplet.com