

# Mein rundes Dinkelvollkorn, 500 g

## KOMPLET MEIN DINKELVOLLKORN

### Teig

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| MEIN DINKELVOLLKORN | 10.000 g        |
| Hefe                | 180 g           |
| Wasser              | 7.000 g         |
| <b>Gesamt Teig</b>  | <b>17.180 g</b> |

### Dekor

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Sonnenblumenkerne, geschält | 1.160 g        |
| <b>Gesamt Dekor</b>         | <b>1.160 g</b> |

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten in der 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe verwiegen und rund wirken. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen (ca. 40 g pro Stück), in vorbereiteten Ringen (Ø 14 cm) auf Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Teiginwaage: ca. 0,590 kg pro Stk.

Stückgare: ca. 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Die Brote bei reichlich Gare mit Schwaden schieben. Die letzten 5 Minuten den Zug öffnen.

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*

