



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

Dinkel-Ciabatta

Dinkelsauerteig:

Bioland-Dinkelvollkornmehl	2.000 g	} Anfangstemperatur: ca. 30° C Stehzeit: 15 – 20 Stunden
Anstellgut	100 g	
Wasser	1.600 g	

Dinkelvorteig:

Bioland-Dinkelmehl 630	2.000 g	} Temperatur: ca. 24° C Stehzeit: 15 – 20 Stunden
Hefe	10 g	
Wasser	1.200 g	

Teig:

Dinkelsauerteig	3.700 g	
Dinkelvorteig	3.210 g	
Dinkelmehl Type 630	6.000 g	
Ökoback Dinkel	300 g	
Ölivenöl**	300 g	
Meersalz*	220 g	* Salzzugabe nach 5 Minuten
Hefe	150 g	** Ölzugabe nach 6 Minuten
Wasser	ca. <u>4.300 g</u>	
Gesamtteig	18.180 g	

Knetzeit: 6 Min. 1. Gang, 2 Min. 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 26° C

Teigruhe: 2 Stunden, in beölter Kunststoffwanne abgedeckt.

Aufarbeitung: Den reifen Teig vorsichtig auf reichlich Dinkelmehl auskippen. Die Oberfläche mit Dinkelmehl bestreuen und 400 g Stücke abstechen. Die Teiglinge zusammenfassen, ungewirkt auf, mit Backpapier ausgelegte, Backbleche ablegen und mit Dinkelmehl abstreuen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf backen.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf ca. 220° C

Backzeit: ca. 25 – 28 Minuten