

Aufarbeitungstechnik für weiche Dinkelteige



Die gefetteten Formen mit Sesam oder wahlweise mit Sonnenblumenkernen oder Saatenmischung ausstreuen. Bei Teflon- oder silikonisierten Formen kein Fetten notwendig.

Größe bei 500 g Brot: ca. 12 x 12 x 9 cm

Größe bei 750 g Brot: ca. 14 x 14 x 10 cm



Den weichen Teig (ca. 23° C) nach einer Stunde Kessel- oder Wannengare einmal kurz zusammenlaufen lassen und dann mit einem Schaber oder nur mit feuchten Händen ausheben bzw. vorportionieren.



Den leicht fließenden Teig direkt in die Form füllen und wiegen. Ideal ist eine elektronische Waage mit Tara-Funktion.



Mittels eines selbsthergestellten, passenden Holzstempels, welcher mit Wasser befeuchtet wird, die Teiglinge in der Form andrücken.

Geht aber auch ohne Stempel, nur mit feuchten Händen.



Die feuchten Teiglinge mit der passenden Mischung oben abstreuen, in diesem Beispiel mit ungeschältem Sesam.



Die vollreifen Teiglinge mit Schwaden abbacken. Zug während des Backvorgangs geschlossen lassen. Durch das viele Wasser im Teig sollte die Backzeit ca. 10 % - 15 % länger sein, als normal üblich.



Das Backergebnis:

Für nicht gewirkt, nur geschüttet ist dieses 100 % Dinkelvollkornbrot mit zusätzlicher Ballaststoffanreicherung stabil bei großem Volumen.

Die Krume glänzt ideal und ist 100 % optimal durchgequollen.

Schöner geht's fast nicht!

Dieses Dinkelbrot ist bis zu einer Woche frisch.