



Dinkelbaguette La Flora

Fermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

1.000 g

Fermentdirektstarterpulver

40 g

Wasser (30°C)

1.000 g

Anfangstemperatur von ca. 29°C bis 30°C für ca. 12 bis 14 Stunden, längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8°C bis 12 °C für bis zu 48 Stunden.

Blüten-Quellstück::

Dinkelflocken/-schrot grob

500 g

Sonnenblumenkerne

300 g

Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau

200 g

Wasser

1.000 g

3 bis 4 Stunden quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

2.000 g

Blütenquellstück

2.000 g

Dinkelmehl Type 630

8.500 g

Dinkelvollkornextrudat

500 g

Olivenöl

300 g

Salz

260 g

Ur-Dinkel S5

200 g

Hefe

80 g

Fermenta 1/Minimo

100 g/50 g

Wasser

ca. 5.400 g**Gesamtteig**

ca. 19.340 g



Knetzeit: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 1 ½ bis 2 Stunden

Aufarbeitung: 450 g Teiglinge vorlängen, nach kurzer Entspannungsphase nicht allzu lang ausrollen, eher kurz und stumpf. In Dinkelmehl /-grieß rollen und in bemehlte Tücher mit Schluss nach oben einziehen. Über Nacht in die Kühlung stellen. Vor dem Backen die Teiglinge ca. 1 Stunde akklimatisieren lassen, baguettetypisch schneiden und backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**