



## Dinkel-Blütenbrötchen

### 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

### Quellstück:

Sonnenblumenkerne

1.000 g

Leinsamen

400 g

Sesam

400 g

**Blütemischung**

200 g

Wasser

1.500 g

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

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

2.000 g

Quellstück

3.500 g

Dinkelmehl Type 630

5.500 g

Dinkelvollkornmehl

3.000 g

**Dinkelvollkornextrudat**

500 g

Honig/Rübensirup

250 g

**Ur-Dinkel S5**

250 g

Salz

250 g

Pflanzenöl

200 g

Hefe

200 g

**Fermenta 1/Minimo**

100 g/50 g

Wasser

ca. 5.000 g**Gesamtteig**

ca. 20.750 g



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

**Teigtemperatur:** ca. 24°C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Pressengare:** 10 bis 15 Minuten; Pressengewicht ca. 3.000 g

**Aufarbeitung:** als Schnittbrötchen: Runde Teiglinge oval aufarbeiten, in Dinkelmehl wälzen und mit Schluss nach unten auf leicht bemehlte Dielen setzen. Nach kurzer Entspannungsphase (ca. 10 Minuten) die Teiglinge längs, sehr tief schneiden und auf die Schnittfläche drehen. Bei voller Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden einschieben. Funktioniert auch über Nacht in der Kühlung, dann direkt nach dem Schneiden in die Kühlungskurve bringen.

**Backtemperatur:** betriebsübliche Brötchentemperatur für Körnerbrötchen

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

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