



## Dinkel – Kürbis Brot

### Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630	3.000 g	} Anfangstemperatur ca. 28 °C bis 30 °C für 12 Stunden bis pH 4,3 halten, danach bis zu 48 Stunden im Kühlhaus bei ca. 7 °C bis 8 °C aufbewahren.
Fermentdirektstarterpulver	120 g	
Wasser	3.000 g	

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200	6.000 g
Dinkelmehl Type 630	5.000 g
Dinkelvollkornmehl	1.500 g
Dinkelvollkornextrudat	0.500 g
Ur-Dinkel S5	500 g
Honig	300 g
Minimo	50 g
Meersalz	300 g
Hefe	150 g
Wasser	ca. 4.500 g
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 19,200 g</b>



Kürbiskerne steirisch	1.500 g	} ca. 1 Stunden vor Teigbereitung mischen und 1 Minute unterlaufen lassen
Kürbispresskuchenmehl	1.000 g	
steirisches Kürbiskernöl	500 g	

Kürbiswürfel getrocknet	1.000 g	} ca. 1 Stunden vor Teigbereitung mischen und 1 Minute unterlaufen lassen
Wasser	2.000 g	

**Knetzeit:** 1. Gang 10 Minuten und 2. Gang 5 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 23 °C bis 24 °C

**Teigruhe:** bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

### Dekor

Kürbiskerne steirisch	500 g	} Nach der Aufarbeitung im gemischten Dekor wälzen
Maisgranulat	1,000 g	

**Aufarbeitung:** 600 g oder 850 g auswiegen und rund aufarbeiten. Mit Wasser abstreichen im gemischten Dekor wälzen dem Schluss nach unten auf Dielen oder gleich auf Abziehapparate setzen. Gleichmäßig mit wenig Dinkelvollkornmehl absieben. Bei knapp voller Gare schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 3 Minuten Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 45 – 60 Minuten je nach Teigeinwaage

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