



## Dinkelbaguette

### Dinkel-Hefevorteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630	2.500 g	} Teigtemperatur ca. 30 °C Über Nacht ins Kühlhaus stellen
Hefe 1,5 %	37 g	
Wasser warm	2.500 g	

### Teig:

Dinkel-Hefevorteig TA 200	5.000 g
Dinkelmehl Type 630	6.500 g
<b>Dinkelextrudat hell 630</b>	1.000 g
Salz	240 g
Hefe	50 g
<b>Minimo</b>	50 g
Wasser	<u>ca. 4.300 g</u>
<b>Gesamtteig</b>	ca. 17.160 g



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

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

**Teigruhe:** 1 Stunde (einmal aufziehen)

**Aufarbeitung:** 300 g Teiglinge, länglich facieren und 5 bis 10 Minuten Zwischengare geben. Vorsichtig langrollen und in einer Mischung aus Weizenextrudat und Roggenmehl wälzen. In leicht bemehlte Tücher mit Schluss nach unten aufziehen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4 °C stellen.  
Aus der Kühlung heraus Teiglinge auf Abzieher mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.

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

**Backzeit:** 28 – 35 Minuten

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