



Dinkel Wurzelbrot

Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelvollkornmehl

1,500 g

Fermentdirektstarterpulver

60 g

Wasser

1,500 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.

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

3.000 g

Dinkelmehl Type 630

8,100 g

Dinkelvollkornextrudat

900 g

Ur-Dinkel S5

400 g

Minimo

50 g

Malzextraktmehl

200 g

Salz

270 g

Hefe

100 g

Wasser

ca. 7.600 g

Gesamtteig:

ca. 19,750 g

Knetzeit: 1. Gang 12 Minuten und 2. Gang 4 – 8 Minuten

Teigtemperatur: ca. 23 °C bis 24 °C

Teigruhe: 120 min, dann über Nacht kühl

Aufarbeitung: Teig gut auskneten, sodass er sich um die Spirale wickelt. Nach 1-2 Stunden Teigruhe aufziehen und in die Kühlung stellen. 2-3 Std. vor Aufarbeitung aus Kühlung nehmen, abwiegen in Dinkelvollkornextrudat wälzen, auf Abzieher setzen. Ca 90-180 min im Raum stehen lassen und backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten je nach Teigeinlage

Anmerkung: Bei direkter Führung nach 1 Stunde aufziehen, nach 2 Stunden Teigruhe für 1 Stunde ins Kühlhaus stellen, aufarbeiten wie oben beschrieben. 1% aktives Malz zusetzen.

Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden