



Dinkel-Bauern-Ciabatta

Gesamtteig über Nacht

Teig:

Dinkelvollkornmehl	3.000 g
Dinkelmehl Type 630	7.000 g
Dinkel-Plus	500 g
Meersalz	240 g
Sonnenblumenöl	200 g
Lupinenmehl	200 g
Honig / Rübensirup	200 g
Hefe	150 g
Wasser	<u>9.000 g</u>
Gesamtteig	20.490 g



Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 6 Minuten

Teigtemperatur: ca. 22° C

Teigruhe: Vorportioniert in Wannen ca. 1 Stunde, danach die Teige einmal zusammenlegen (aufziehen), mit Folie abdecken und in die Kühlung über Nacht verbringen.

Aufarbeitung: Den vollreifen Teig aus der Wanne auf den bemehlten Arbeitstisch ausschütten. Die Oberfläche des Teiges mit etwas Dinkelmehl abstreuen und Stücke von ca. 400 g abstechen. Diese auf Bleche oder Abziehapparate setzen und zur Endgare bringen. Mit etwas Schwaden einschieben. Nach 10 Minuten Zug öffnen und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf 220° C

Backzeit: ca. 30 Minuten

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