



Dinkelsaatenbrot

mit 25 % Dinkelpremix

Vorteig:

Dinkelpremix	2.500 g
Dinkelvollkornmehl	1.250 g
Dinkelschrot	1.250 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Leinsaat	400 g
Sesam	100 g
Wasser	5.300 g

Stehzeit: 2 – 3 Stunden bei Raumtemperatur

Teig:

Vorteig	11.100 g
Dinkelvollkornmehl	3.000 g
Dinkelmehl Type 630	2.000 g
Hefe	150 g
Kürbiskernmehl	300 g
Wasserca.	<u>2.000 g</u>
Gesamtteig	ca. 18.850 g



Knetzeit: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 1 Minute

Teigtemperatur: ca. 23° C

Teigruhe: 1 Stunde

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge abwiegen, rund und lang wirken in Saatenmischung: Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam wälzen und mit Schluss nach unten in Backverbände einlegen. Mittels eines Schabers einmal längs eindrücken. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 250° C fallend aus 200° C

Backzeit: ca. 55 Minuten

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