



Dinkel Eiweißbrot mit Sojaschrot

Quell & Brühstück:

Leinsamen	1.250 g
Sojaschrot	1.250 g
Sonnenblumenkerne	400 g
Wasser	5.000 g

2 Stunden quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung.

Teig:

Quell & Brühstück	6.650 g
Dinkelmehl Type 630	5.000 g
Dinkelvollkornmehl	5.000 g
Eiweiß 30	3.000 g
Salz	500 g
Hefe	400 g
Wasser	<u>10.000 g</u>
Gesamtteig:	ca. 30.550 g



Knetzeit: 1. Gang 2 Minuten, 2. Gang 8 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Stückgewicht: 0,560 kg

Aufarbeitung: betriebsüblich

Stückgare 3/4 Gare: 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C fallend 210

Backzeit: 42 Minuten

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