



## Dinkelbaguette La Flora

### Fermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

1.000 g

**Fermentdirektstarterpulver**

40 g

Wasser (30°C)

1.000 g

Anfangstemperatur von ca. 29°C bis 30°C für ca. 12 bis 14 Stunden, längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8°C bis 12 °C für bis zu 48 Stunden.

### Blüten-Quellstück::

Dinkelflocken/-schrot grob

500 g

Sonnenblumenkerne

300 g

**Blütenmischung Nr. 1 kornblumenblau**

200 g

Wasser

1.000 g

3 bis 4 Stunden quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

2.000 g

Blütenquellstück

2.000 g

Dinkelmehl Type 630

8.500 g

**Dinkelvollkornextrudat**

500 g

Olivenöl

300 g

Salz

260 g

**Ur-Dinkel S5**

200 g

Hefe

80 g

**Fermenta 1/Minimo**

100 g/50 g

Wasser

ca. 5.400 g

**Gesamtteig**

ca. 19.340 g



**Knetzeit:** 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C

**Teigruhe:** 1 ½ bis 2 Stunden

**Aufarbeitung:** 450 g Teiglinge vorlängen, nach kurzer Entspannungsphase nicht allzu lang ausrollen, eher kurz und stumpf. In Dinkelmehl /-grieß rollen und in bemehlte Tücher mit Schluss nach oben einziehen. Über Nacht in die Kühlung stellen. Vor dem Backen die Teiglinge ca. 1 Stunde akklimatisieren lassen, baguettetypisch schneiden und backen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 220 °C

**Backzeit:** ca. 25 bis 30 Minuten

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