



TRADITIONSBACKWAREN



BÄKO-BackKultur

DINKEL- VOLLKORNBROT



Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesfachschule) für Sie entwickelt. Viel Erfolg damit!



Dinkel-Vollkornbrot

	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmehlmenge: 100 % Dinkel	10.000 g	----- g	
Dinkelsauerteig: Dinkelvollkornschrot, mittel Wasser Anstellgut	2.000 g 2.000 g 100 g	----- g ----- g ----- g	Sauerteigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: 16 – 24 Stunden
Summe: (ohne Anstellgut)	4.000 g	----- g	
Kochstück: Dinkelvollkornschrot, mittel Wasser (kochend)	1.000 g 3.000 g	----- g ----- g	Im Cremekocher aufkochen. Das Kochstück kann im Kühlschrank gelagert und am nächsten Tag dem Teig zugesetzt werden.
Summe:	4.000 g	----- g	
Brühstück: Dinkelvollkornflocken Wasser (70 – 100 °C)	2.000 g 2.000 g	----- g ----- g	Quellzeit 2 – 4 Std.
Summe:	4.000 g	----- g	
Hauptteig: Dinkelsauerteig Kochstück Brühstück Dinkelvollkornmehl Salz Hefe Wasser	4.000 g 4.000 g 4.000 g 5.000 g 200 g 200 g 2.000 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetung: 10 Min. Stufe 1, 1 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 26 °C
Summe:	19.400 g	----- g	

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 870 g

Aufarbeitung: Teigstücke rund- und langformen. In Kästen (10 x 10 x 20 cm) einlegen. Vor dem Einschießen Schablone mit Schrift „Dinkel“ auflegen und mit Dinkelvollkornmehl abstauben.

Gare / Endgare: Ca. 60 Min. bei Raumtemperatur (25 °C), bei voller Gare einschießen.

Backen: 240 °C fallend auf 210 °C, mit Schwaden, ca. 50 Min.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BÄKO-Genossenschaft.

