

HANF

Dinkelkruste



HANF

Dinkelkruste

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	80 % BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630 10 % BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl 10 % BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150 15 % Bio Hanfsaat, geschält 5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	1.000 g BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
Knetung von Hand oder im Kneiter 2 Min. mischen	1.000 g Wasser (TA 200) 5 g Hefe

2.005 g Dinkelvollkornvorteig

Stehzeit:	ca. 2 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Anschließend im Kühlschrank noch weitere 15 – 20 Std. ruhen lassen.
------------------	--

Sauerteig:	1.000 g BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C	800 g Wasser (TA 180) 50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std.	1.800 g Sauerteig (ohne Anstellgut)
---------------------------------	-------------------------------------

Quellstück: über Nacht	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält 1.500 g Wasser
----------------------------------	--

3.000 g Quellstück

Teigherstellung:	8.000 g BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
Knetung (Spiralkneiter): ca. 8 Min. Stufe I ca. 1 – 2 Min. Stufe II	500 g Bio Hanfmehl 2.005 g Dinkelvollkornvorteig 1.800 g Roggensauerteig 3.000 g Hanf-Quellstück
Teigtemperatur: 24 °C	200 g Brötchenbackmittel (emulgatorfrei)
Teigruhe: ca. 120 Min. Den Teig zwischendurch zwei- bis dreimal zusammenlegen.	210 g Meersalz ohne Antiback 100 g Hefe 150 g Bio-Sonnenblumenöl zum Schluss dazugeben
	ca. 4.900 g Wasser

Teigeinlage: 580 g / 850 g	20.865 g Brotteig
-----------------------------------	-------------------

Aufarbeitung:	Die Teigstücke rund- oder langwirken, anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält, dekorieren und mit dem Schluss nach oben in Gärkorbchen legen. Bei voller Gare auf Abziehapparate absetzen, mit einem Messer kreuzweise einschneiden oder mit Roggenmehl und einer Hanfblattschablone die Oberfläche abstauben.
----------------------	---

Endgare:	ca. 35 – 40 Min., bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte
-----------------	---

Backen:	Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
----------------	--

Schwadengabe:	normal
----------------------	--------

Zug:	geschlossen
-------------	-------------

Backzeit:	ca. 40 – 45 Min.
------------------	------------------

PRODUKTIVIELFALT MIT
Hanf