

HANDWERKLICHES Dinkelvollkornbrot

Dinkelsauerteig:

(Temperatur: 28 °C, fallend auf: 23°C; Reifezeit
mind.: 16 Std.)

2.000 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl
1.400 g Wasser (TA 170)
100 g Anstellgut (5%)

3.400 g Dinkelsauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück:

(Stehzeit: 8 Std.)

1.500 g BÄKO Bio Dinkelflocken
3.750 g Wasser (kochend) (TA 350)

5.250 g Brühstück

Brotteig:

(Teigtemperatur: 25°C; Teigruhe: 30 min; Teig-
knetung: 12 - 15 Min. langsam kneten evtl. noch

1 Min. schnell kneten)

3.400 g Dinkelsauerteig

5.250 g Brühstück

6.500 g BÄKO Bio Dinkelvollkornmehl

200 g Meersalz ohne Antback

200 g BÄKO Bio Zuckerrübensirup

100 g Hefe

ca. 3.000 g Wasser (TA 182)

18.650 g Gesamtteig

Gesamtmehlerzeugnisse:

85%
BÄKO-Bio Dinkelvollkornmehl
oder Dinkelvollkornmehl

15%
BÄKO-Bio Dinkelflocken
oder Dinkelflocken

BÄKO

Aufarbeitung:

Die Teiglinge, nach dem Abwiegen, rund und lang wirken, in BÄKO-Bio Dinkelflocken wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen legen.

Endgare: 60-90 Min. bei 32°C und 72% rel. Feuchte

Backen:

Ofentemperatur: 240°C auf
200°C fallend

Schwadengabe: normal

Zug anfangs geschlossen

Backzeit: ca. 50-55 Min.

