



Dinkelbrot mit gekeimtem Weizen

2) Spezialbrot

Teig (15125 g)

- 5000 g Wasser
- 5000 g Dinkelmehl, hell
- 2500 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1500 g Fermentierter Teig**,
aus Dinkelmehl
- 150 g Backhefe
 - › alle Zutaten schonend miteinander mischen
- 175 g Speisesalz
 - › bei Hälfte der Mischphase begeben und den Teig schonend mischen
- 800 g Weizen, gekeimt *
 - › am Ende der Mischzeit begeben und schonend daruntermischen

Stockgare: 75–90 Minuten

- 150 g Staubmehl Richemont
- 300 g Dinkelmehl, hell, zum Stauben der Teigkörbchen

Fermentierter Dinkelteig ** (2555 g)

- 1000 g Wasser
- 20 g Backhefe
- 1500 g Dinkelmehl, hell
- 35 g Speisesalz
 - › Rohstoffe miteinander mischen

60 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen, dann bis 48 Stunden im Kühlschrank lagern.

Aufarbeiten

30 Teigstücke von 500 g leicht vorwirken, anschliessend straff länglich wirken. Mit Schluss nach oben in mit Dinkelmehl, hell gestaubte Teigkörbchen legen und bei Raumtemperatur kurz gären lassen.

Backvorbereitung

Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Einschliessapparate wenden und die Formen entfernen. Mit flacher Klingenföhrung in der Längsrichtung einschneiden.

Backen

In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschliessen. Nach $\frac{1}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und rösch ausbacken.

Zusammensetzung Dinkelbrot mit gekeimtem Weizen

Wasser, Dinkelmehl (69,1 %), gekeimter Weizen (6,6 %), Speisesalz, Backhefe

Richtzeit (30 Stück):
35 Minuten

