



## Dinkelfermenthandsemmel / Fermentstuten

gebacken aus 100 % Dinkelmehl Type 630  
ohne Zusatz von Hefe



### Fermentteig:

Dinkelmehl Type 630

4.000 g

Fermentdirektstarterpulver 4 %

160 g

Wasser (ca. 40 °C)

3.200 g

Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit dem Dinkelmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten!

### Teig:

Fermentteig

ca. 7.200 g

Dinkelmehl Type 630

6.000 g

Dinkelvollkornextrudat

900 g

Pflanzenöl

700 g

Honig / Rübensirup

500 g

Salz

250 g

Fermenta 1

100 g

Wasser

2.800 g

**Gesamtteig**

17.640 g



**Kneten:** 1. Gang 8 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C bis 27 °C

**Teigruhe:** abgedeckt bei 29 °C +/- 1 °C ca. 2 Stunden, Teig mehrfach aufziehen

**Aufarbeitung:** 90 g Teiglinge nur pressen und ggf. als quadratische Teiglinge direkt auf Bleche absetzen. Alternativ Quadrate als Handsemmel von außen nach innen sternförmig zusammenlegen, in Dinkelmehl wälzen und mit Schluss nach unten auf mit Dinkelmehl abgeseibte Dielen absetzen. Bei knapp voller Gare drehen und mit Schwaden schieben.

**Als Stuten:** 600 g Teiglinge oval aufarbeiten und in Tücher ziehen. Bei voller Gare drehen, mit Glanzstreiche abstreichen, mehrfach schräg schneiden und mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** 240 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten