



Dinkelfermentvollkornbrot

gebacken aus 100 % Dinkelvollkornmehl, ohne Zusatz von Hefe



Fermentteig:

Dinkelvollkornmehl/-feinschrot
Fermentdirektstarterpulver 4 %
Wasser (ca. 40 °C)

4.500 g
180 g
3.600 g

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

Teig:

Fermentteig
Dinkelvollkornmehl
Ur-Dinkel S5
Salz
Wasser

8.100 g
5.500 g
500 g
270 g
5.200 g

Gesamtteig

19.570 g



Kneten: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt ca. 1 Stunde, bei 29 °C +/- 1 °C

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge rundwirken und mit Schluss nach oben in leicht bemehlte passende Gärgutkörbchen einlegen. Endgare ca. 1 Stunde bei ca. 29 °C. Teiglinge mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, leicht igeln, ggf. mit Wasser abstreichen oder sprühen, ein wenig Sesam aufstreuen und mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Weitere Variationen zu Dinkelfermentvollkornbrot siehe Seite 3.