



Fermentmalzkornbrot

65 % Roggenmehl Type 1150 und 35 % Dinkelmehl Type 630
ohne Zusatz von Hefe

Quellstück:

Sonnenblumenkerne	1.000 g	} 6 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen
Leinsaat	600 g	
Kartoffelsticks	600 g	
Sesam	400 g	
Kürbiskerne	400 g	
Roggenmalz dunkel H&L	400 g	
Wasser	4.100 g	

Fermentteig:

Roggenmehl Type 1150	5.000 g	} Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit Dinkelvollkornmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten!
Fermentdirektstarterpulver 4 %	200 g	
Wasser (ca. 40 °C)	4.000 g	

Teig:

Quellstück	7.500 g
Fermentteig	ca. 9.000 g
Dinkelmehl Type 630	3.500 g
Roggenmehl Type 1150	1.500 g
Dinkelvollkornextrudat	500 g
Ur-Dinkel S5	400 g
Salz	300 g
Kümmel gemahlen	20 g
Wasser	<u>ca. 2.500 g</u>
Gesamtteig	ca. 25.220 g



Kneten: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt bei 29 °C +/- 1 °C (zwingend einhalten!) ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 800 g Teiglinge abwiegen, leicht länglich wirken, in Roggenmehl wälzen und in passende bemehlte Gärkörbchen mit Schluss nach oben einlegen. Bei knapp voller Gare mit Schluss nach unten absetzen, einmal längs schneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten