



Roggen-Dinkelfermentbrot

gebacken aus 60 % Roggenmehl Type 1150 und
40 % Dinkelvollkornmehl
ohne Zusatz von Hefe



Fermentteig:

Roggenmehl Type 1150

4.500 g

Fermentdirektstarterpulver 4 %

180 g

Wasser (ca. 40 °C)

3.600 g

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

Teig:

Fermentteig

ca. 8.100 g

Dinkelvollkornmehl

4.000 g

Roggenmehl Type 1150

1.500 g

Ur-Dinkel S5

400 g

Salz

270 g

Wasser

5.200 g

Gesamtteig

19.470 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:

850 g Teiglinge abwiegen und kurz oval aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen, in passende Gärgutträger mit Schluss nach oben einlegen oder in Tücher ziehen. Endgare ½ bis ca. 1 Stunde bei 29 °C. Mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, überschüssiges Mehl abkehren mit Wasser absprühen, igeln und mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur:

260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit:

ca. 55 Minuten