



Dinkelvollkornsprossenbrot

Gesamtmahlerzeugnisse

68% Dinkelvollkornschrot
20% Dinkelsprossen
12% Dinkelvollkornflocken



Dinkelsauerteig:

Sauerteigtemp.: 28 °C
fallend auf 23°C
Reifezeit min. 16 Stunden

1.600 g	Dinkelvollkornschrot mittel
1.120 g	Wasser (TA 170)
80 g	Anstellgut (5%)
2.720 g	Dinkelsauerteig (ohne Anstellgut)

Brühstück

Quellzeit: 8 Stunden

1.200 g	Dinkelvollkornflocken
3.000 g	Wasser (kochend) (TA 350)
4.200 g	Brühstück

Dinkelteig:

Teigtemp.: 25°C
Teigknetung:
12-15 min langsam kneten
evtl. noch 1 - 2min schnell
kneten, bis der Teig glatt ist

2.720 g	Dinkelsauerteig
4.200 g	Brühstück
5.200 g	Dinkelvollkornschrot fein
300 g	Kartoffelflocken
220 g	Jodsalz
100 g	Hefe
300 g	Zuckerrübensirup
2.980 g	Wasser (TA 171)
16.020 g	Dinkelteig

Dinkelsprossenteig

Die aufgetauten und temperierten Dinkelsprossen am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen

Teigruhe: 30 Minuten

16.020 g	Dinkelteig
2.000 g	Dinkelsprossen
18.020 g	Dinkelsprossenteig

Teigeinlage: 750 g Brote werden mit ca. 850 – 900 g Teig eingewogen

Verarbeitung: Die Teiglinge rund und lang wirken, in Dinkelvollkornflocken wälzen und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen gelegt.

Endgare / Stückgare: Gärraum 32 °C, 72 % rel. Feuchte.

Die Gesamtendgärzeit sollte ca. 50 – 60 Minuten andauern. Bei voller Gare einschließen. Die Hefezugabe zum Teig ist entsprechend einzustellen.

Backen: Die Teiglinge werden mit kräftigem Schwaden in den Ofen gebracht. Für Kastenbrote muss der Dampfzug nicht geöffnet werden. Zum Ende der Backzeit kann der Zug geöffnet werden, damit das Brot nicht zu dunkel wird.

Anbacktemperatur ca. 240 - 250°C (Ofenbelegung beachten)

Ausbacktemperatur ca. 200°C

750 g Brote backen ca. 50 Minuten