



Dinkel-Kringel

helles Dinkelbrot in direkter Führung

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelpoolish TA200	6,006 kg	6,006	12,012	18,018
Dinkelmehl Type 630	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Hefe	0,006 kg	0,006	0,012	0,018
Wasser	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Dinkelmehl Type 630	6,200 kg	6,200	12,400	18,600
Dinkel-Crisp 630	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Psyllium Plus	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Salz	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Hefe	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Olivenöl	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	4,600 kg	4,600	9,200	13,800
16.9.17 16:03	18,536	18,536	37,072	55,608

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Psyllium Plus sorgt für die gewünschte intensive Wasserbindung sowie für Stabilität
- das helle Dinkelextrudat (Dinkel-Crisp 630) bringt sowohl Frischhaltung als auch Stand in den Teig
- das minimalback sorgt für eine ansprechende Lockerung

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

über Nacht in der Kühlung

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

10 Minuten

Knetzeit schnell

3-4 Minuten

Teigtemperatur

24° - 25°C

Teigruhe

30 Minuten, 1 x aufziehen, 30 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1

570 g oder 830 g

weitere Angaben

Teigstück leicht zusammenlegen, dann (wie ein Baguette) auslängen und zur Schnecke aufwickeln. Dann in ein Gärkorbchen setzen.

Dekor

Mischung

Dinkel-Crisp 630 oder helles Dinkelmehl

Vorbereitung zum Backen

Hinweise

auf Abzieher drehen und 5 Minuten sitzen lassen, dann einschließen

Backen

Backzeit

auf 96°C Kerntemperatur

weitere Angaben

mit kräftiger Kruste rustikal ausbacken

Variationen

- Anteile an Dinkelvollkornmehl integrieren
- Zugabe von bis zu 3% hellem Malzextrakt zur Abrundung des Geschmacks