



Dinkel-Vollkornbrot

kompakt, mit Sonnenblumenkernen

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Quellstück	6,350 kg	6,350	12,700	19,050
Dinkelflocken	1,700 kg	1,700	3,400	5,100
SB-Kerne leicht geröstet	2,000 kg	2,000	4,000	6,000
Salz	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Wasser kalt	2,500 kg	2,500	5,000	7,500
Brühstück Dinkelflocken TA300	4,650 kg	4,650	9,300	13,950
Dinkelflocken	1,500 kg	1,500	3,000	4,500
Wasser	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Salz	0,150 kg	0,150	0,300	0,450
Dinkelvollkornmehl	6,500 kg	6,500	13,000	19,500
Dinkelsauerteig getrocknet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
liquimalt gold	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
fermalt	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Zucker	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Hefe	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	5,800 kg	5,800	11,600	17,400
5.8.17 21:11	25,100	25,100	50,200	75,300

Erläuterung

- Teig nicht zu weich halten, da genug gebundenes Wasser enthalten ist. Die TA von 200 - 210 kommt schon hin.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- das Psyllium Plus sorgt, neben der deutlich optimierten Frischhaltung, für eine schnittfeste Krume
- der getrocknete Dinkelsauerteig erspart einen hauseigenen Sauerteig
- fermalt sorgt für die harmonisch braune Krumenfarbe und ein tolles Aromaprofil

Herstellung Quellstück

Quellzeit (in Stunden)

kalt, über Nacht

Herstellung Brühstück

Verfahren

mit heißem Wasser überbrühen und dann über Nacht, wenn möglich in der Kühlung, aufbewahren

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

15 Minuten

Knetzeit schnell

0 Minuten

Teigtemperatur

25 - 26°C

Teigruhe

30 Minuten

Dekor

Mischung

komplett in Dinkelflocken oder Dinkelmalzflocken wälzen

Gare

Dauer

60 Minuten, darauf Hefemenge anpassen

Backen

Backzeit

60 - 70 Minuten auf Kerntemperatur

Variationen

- Anstatt des Zuckers 5% Honig verwenden
- gewünschte Farbe mit der Menge an "fermalt" einstellen oder alternativ "liquimalt dark brown" einsetzen
- Brühstück aus Hafer- oder BetaGersten-Flocken
- Weglassen der Sonnenblumenkerne für ein "glattes" Vollkornbrot