



Dinkel-Genetztes

schwäbische Spezialität mit Poolish

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelpoolish TA200	6,045 kg	6,045	12,090	18,135
Dinkelmehl Type 630	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Salz	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Hefe	0,015 kg	0,015	0,030	0,045
Wasser	3,000 kg	3,000	6,000	9,000
Dinkelmehl Type 630	6,700 kg	6,700	13,400	20,100
Dinkelsauerteig getrocknet	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
minimalback 0,5%	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Hefe	0,100 kg	0,100	0,200	0,300
Wasser	5,300 kg	5,300	10,600	15,900
26.4.17 1:40	19,095	19,095	38,190	57,285

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Psyllium Plus sorgt für die gewünschte intensive Wasserbindung sowie für Stabilität

Herstellung Vorteig

Reifezeit (in Stunden)

über Nacht bei kühler Temperatur

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

12 Minuten

Knetzeit schnell

1 - 2 Minuten

Teigtemperatur

24° - 25°C

Teigruhe

im Kessel 60 - 90 Minuten reifen lassen, dann ausbrechen und auf Abzieher setzen

Backen

weitere Angaben

mit kräftiger Kruste rustikal ausbacken

Variationen

- Anteile an Dinkelvollkornmehl integrieren

- Zugabe von bis zu 3% hellem Malzextrakt zur Abrundung des Geschmacks