



Dinkelbauernfermentbrot

gebacken aus 100 % Dinkelmehl Type 1050
ohne Zusatz von Hefe



Fermentteig:

Dinkelmehl Type 1050

Fermentdirektstarterpulver 4 %

Wasser (ca. 40 °C)

4.500 g

180 g

3.600 g

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

Teig:

Fermentteig

Dinkelmehl Type 1050

Ur-Dinkel S5

Salz

Wasser

8.100 g

5.500 g

500 g

270 g

5.400 g

Gesamtteig

19.770 g



Kneten: 1. Gang 8 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt ca. 1 Stunde, bei 29 °C +/- 1 °C

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge mit Dinkelmehl, leicht oval aufarbeiten und mit Schluss nach oben in mit Dinkelmehl ausgestreute Gärgutträger einlegen. Endgare ca. 1 Stunde bei ca. 29 °C. Teiglinge mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, einmal längs schräg schneiden und mit wenig verzögertem Schwaden schieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten