



## Dinkelfermentbaguette \*

gebacken aus 100 % Dinkelmehl Type 630  
ohne Zusatz von Hefe



### Fermentteig:

Dinkelmehl Type 630

4.000 g

Fermentdirektstarterpulver 4 %

160 g

Wasser (ca. 40 °C)

3.200 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

ca. 7.200 g

Dinkelmehl Type 630

6.000 g

Dinkelvollkornextrudat

900 g

Olivenöl

250 g

Salz

250 g

Fermenta 1

100 g

Wasser

4.000 g

### Gesamtteig

18.500 g

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

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C bis 27 °C

**Teigruhe:** abgedeckt bei 29 °C +/- 1 °C ca. 2 Stunden, einmal aufziehen

**Aufarbeitung:** 450 g Teiglinge abwägen und leicht vorlängen und ½ Stunde Zwischengare geben. Danach länglich spitz in der Mitte bauchig langrollen und mit Schluss nach oben in bemehlte Tücher einziehen. Endgare ca. ½ bis 1 Stunde, leicht mit Dinkelmehl absieben, baguettetypisch schräg schneiden und mit wenig verzögertem Schwaden schieben. Für besseren Ausbund sollen die Baguetteteiglinge bei 8 °C bis 10 °C über mehrere Stunden stabilisiert werden.

**Backtemperatur:** 240 °C

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

\* Nach diesem Rezept können auch Baguettebrötchen und Wurzelbrote hergestellt werden.