



Fermentmalzkornbrot

65 % Roggenmehl Type 1150 und 35 % Dinkelmehl Type 630
ohne Zusatz von Hefe

Quellstück:

| | | |
|-----------------------|---------|--|
| Sonnenblumenkerne | 1.000 g | } 6 bis 12 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen |
| Leinsaat | 600 g | |
| Kartoffelsticks | 600 g | |
| Sesam | 400 g | |
| Kürbiskerne | 400 g | |
| Roggenmalz dunkel H&L | 400 g | |
| Wasser | 4.100 g | |

Fermentteig:

| | | |
|--------------------------------|---------|--|
| Roggenmehl Type 1150 | 5.000 g | } Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit Dinkelvollkornmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten! |
| Fermentdirektstarterpulver 4 % | 200 g | |
| Wasser (ca. 40 °C) | 4.000 g | |

Teig:

| | |
|------------------------|---------------------|
| Quellstück | 7.500 g |
| Fermentteig | ca. 9.000 g |
| Dinkelmehl Type 630 | 3.500 g |
| Roggenmehl Type 1150 | 1.500 g |
| Dinkelvollkornextrudat | 500 g |
| Ur-Dinkel S5 | 400 g |
| Salz | 300 g |
| Kümmel gemahlen | 20 g |
| Wasser | ca. 2.500 g |
| Gesamtteig | ca. 25.220 g |



Kneten: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt bei 29 °C +/- 1 °C (zwingend einhalten!) ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 800 g Teiglinge abwiegen, leicht länglich wirken, in Roggenmehl wälzen und in passende bemehlte Gärkörbchen mit Schluss nach oben einlegen. Bei knapp voller Gare mit Schluss nach unten absetzen, einmal längs schneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten