

Dinkelbaguette

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.000g 1.800g Dinkelmehl Type 630 200g Roggenmehl Type 1150
Zutaten:	Sauerteigführung: Dinkelsauerteig 10% auf das Gesamtmehl

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Sauerteig Anstellgut Dinkelmehl Type 630 Wasser Sauerteig (ohne Anstellgut)	20 g 200 g 140 g 340 g	TA, theor.: 170 Sauerteigtemp.: 24- 26°C Reifezeit: 15 – 24 Std.
1. Teigphase Dinkelmehl Roggenmehl Dinkelsauerteig Wasser Brüh/Quellstück	1.600 g 200 g 340 g 1.120 g	Diesen (Vor-)Teig 5 min langsam kneten und 20 Min quellen lassen.
2. Teigphase Vorteig Hefe 1% Wasser	3.260 g 20 g 140 g	Die 2. Teigphase 2 Min schnell kneten lassen
3. Teigphase Salz Gesamtteig	40 g 3.460 g	Die 3. Phase den Teig mit dem Salz 1 Min. schnell kneten lassen TA, theor.: 174 Teigtemp.: 21°C Teigruhe: ca. 90 Min. + 30 Min. Ballengare: 15 Min. Stückgare Temp.: 30 – 35°C rel. Luftfeuchte: 70 – 75% Zeit: ca. 40 Min.
		Backprozess: Temperatur: 220°C Schwadengabe: wenig Backzeit: 25 Min.