

Dinkelvollkornbrot 3 Tage

Rezeptname: Dinkelvollkornbrot mit Dinkelschrot

Verkehrsbezeichnung: siehe oben

Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge:	5.000 g
	Dinkelvollkornmehl:	3.900 g
	Dinkelflocken:	500 g
	Dinkelschrot fein:	100 g
	Dinkelmehl Type 630	500 g
Zutaten: Sonnenblumenkerne geröstet 500 g	Sauerteigführung: Dinkelsauerteig	

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Sauerteig Dinkelmehl T 630 Dinkelanstellgut Wasser Sauerteig	500 g 50 g 350 g 850 g	TA, theor.: 170 Sauerteigtemp.: 26-28 °C Reifezeit: 15-24 Std.
Kochstück Dinkelflocken Dinkelschrot fein Wasser Kochstück	500 g 100 g 1.800 g 2.400 g	TA, theor.: 400 Temp.: kochend Zeit: 30 Min im Ofen anschl. kühl lagern
Quellstück Sonnenblumenkerne geröstet Dinkelpaniermehl / Altbrot Wasser Quellstück	500 g 375 g 1.150 g 2.025 g	kühl lagern
Teig Dinkelvollkornmehl Kochstück Sauerteig Quellstück Salz 2,2% Hefe 1,2% Wasser Gesamtteig	3.900 g 2.400 g 850 g 2.025 g 110 g 60 g 1.300 g 10.645 g	TA, theor.: 200 Knetung: 8/2 Teigtemp.: 25 – 27 °C Teigruhe: 15 -20 Min. TE: 600 g, 880 g oder 1150 g Stückgare Temp.:35 °C rel. Luftfeuchte: 75 % Zeit: 45 – 50 Min.
		Backprozess: Temperatur: 240°C fallend 210 °C Unterhitze: 230°C fallend 200°C Schwadengabe: ja Backzeit: 45 -50 Min.

Arbeitsanweisung:

1. Tag:
Dinkelsauerteig, Kochstück und Quellstück vorbereiten

2. Tag:
Alles zusammen mit den restlichen Teigzutaten verkneten.
12 Minuten langsam / 1-2 Minuten schnell.
Zuerst etwas Wasser zurückhalten Die endgültige Wassermenge richtet sich nach der Qualität der Koch- und Quellstücke.

Den Teig aus der Maschine nehmen und auf den Tisch einmal aufziehen, 15 – 20 Min. Teigruhe geben.
Danach den Teig abwiegen und rund oder länglich aufarbeiten und in einen Brotkorb legen. Entweder sofort in den Gärraum oder abgedeckt bis zum nächsten Tag in den Kühlraum stellen.

3. Tag:

Aus dem Kühlschrank nehmen und 30 – 40 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen. Anbacken bei 240 °C Oberhitze fallend auf 210 °C. Unterhitze bei 230 fallend auf Oberhitze 210°C. Unterhitze 200 °C
Backzeit: ca.45 - 50 Minuten.