

# Dinkelvollkornbrot 3 Tage

Rezeptname: Dinkelvollkornbrot mit Dinkelschrot

Verkehrsbezeichnung: siehe oben

|   |  |
|---|--|
| <b>Mahlerzeugnisse</b>                              | <b>Gesamtmenge:</b> 5.000 g<br><b>Dinkelvollkornmehl:</b> 3.900 g<br><b>Dinkelflocken:</b> 500 g<br><b>Dinkelschrot fein:</b> 100 g<br><b>Dinkelmehl Type 630:</b> 500 g |
| <b>Zutaten:</b><br>Sonnenblumenkerne geröstet 500 g | <b>Sauerteigführung:</b> Dinkelsauerteig   |

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