

# Dinkelvollkornbrot

**Rezeptname: Dinkelvollkornbrot mit Dinkelflocken (Kastenbrot)**

**Verkehrsbezeichnung: siehe oben**

<b>Mahlerzeugnisse</b>	<b>Gesamtmenge:</b> 5.000 g <b>Dinkelvollkornmehl:</b> 3.750 g <b>Dinkelflocken:</b> 500 g <b>Dinkelschrot fein:</b> 500 g <b>Slow Milling:</b> 250 g
<b>Zutaten:</b>	<b>Sauerteigführung: Dinkelvollkornsauerteig</b>

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Führungsbedingungen</b>
<b>Sauerteig</b> Dinkelvollkornmehl Dinkelanstellgut Wasser <b>Sauerteig</b>	1.000 g 100 g 1.000 g <b>2.000 g</b>	TA, theor.: 200 Sauerteigtemp.: 26-28 °C Reifezeit: 15-24 Std.
<b>Kochstück</b> Dinkelflocken Dinkelschrot fein Wasser <b>Kochstück</b>	500 g 500 g 3.000 g <b>4.000 g</b>	TA, theor.: 400 Temp.: kochend Zeit: 30 Min
<b>Teig</b> Dinkelvollkornmehl Kochstück Sauerteig Slow Milling Honig Pflanzenöl Salz 2,0% Hefe 3% Wasser  <b>Gesamtteig</b>	2.750 g 4.000 g 2.000 g 250 g 100 g 150 g 100 g 150 g 500 g  <b>10.000 g</b>	TA, theor.: 190 Knetung: 8/2 Teigtemp.: 25 – 27 °C Teigruhe: 15 Min. <b>TE: 1150 g</b>  <b>Stückgare</b> Temp.: 35 °C rel. Luftfeuchte: 75 % Zeit: 45 – 50 Min.
		<b>Backprozess:</b> Temperatur: 240°C fallend 210 °C Unterhitze: 230°C fallend 200°C Schwadengabe: ja Backzeit: 45 - 50 Min.