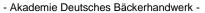
## Bäckerfachschule Hannover





## Dinkelvollkornbrot

Rezeptname: Dinkelvollkornbrot mit Dinkelflocken (Kastenbrot)

Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge:	5.000 g	
_	Dinkelvollkornmehl:	3.750 g	
	Dinkelflocken:	500 g	
	Dinkelschrot fein:	500 g	
	Slow Milling	250 g	
Zutaten:	Sauerteigführung: Dinkelvollkornsauerteig		

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