

Verarbeitungstipps:

Dinkelgetreidemahlerzeugnisse

Dinkelsauerteige:

Für das Anstellgut wird ein Dinkelstarter verwendet, der aus homofermentativen Milchsäurebakterien besteht. Dinkelsauer mit Dinkelmehl T 630 wird mit einer TA von 170 und einer Anstellgutmenge von 10 % bezogen auf das Sauerteigmehl.

Vollkornsauerteige (Flocken, Schrote oder Mehle) werden mit einer TA von 200 geführt die Anstellgutmenge bleibt gleich. Anstellgut kann ca. 14 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, dann sollte wieder ein Reinzuchtsauer für ein neues Anstellgut verarbeitet werden (Fremdgärung). Die Sauerteiganfangtemperatur liegt bei ca. 30°C.

Quellstücke:

Quellstücke aus Schroten, Flocken, Ölsaaten, 20 – 30 % bezogen auf Gesamtgetreidemahlerzeugnisse sind empfehlenswert. Die TA liegt zwischen 200 -250, um eine Fremdgärung zu vermeiden, ist es sinnvoll das gesamte Salz des Gesamtteiges dazuzugeben oder es im Kühlschrank zu lagern. Als Zuguß wird meist Milch, Wasser, Wein Bier, möglichst kühl eingesetzt. Bei der Zugabe von Restbrot sind die Leitsätze zu beachten, 6% bei überwiegend Weizen/Dinkel. Die Abstehtzeit richtet sich nach der Körnung, grobe Schrote möglichst 12 -15 Std.

Vorteile:

- der Teig kann mit einer höheren TA geführt werden.
- die Brotkrume bleibt länger saftig
- die Verquellung sorgt für gute Verzehrseigenschaften

Kochstücke

Für Dinkel – Mehl, Schrot, Focken können Kochstücke hergestellt werden. Je nach Dauer des Kochprozess können Teigausbeuten von 400 – 500 erreicht werden. Der Einsatz von Kremkochen ist sehr effektiv, eine Metallschale oder ein an den Seitenwänden geschlossenes Hochrandblech kann ebenfalls im Etagenofen verwendet werden. Die Abstehtzeit (Kochzeit) richtet sich ebenfalls nach der Menge und der Körnung des Getreidemahlerzeugnisses.

Knetung

Die Klebereigenschaften von Dinkelmahlerzeugnisse neigen schneller zum Überkneten der Teige, somit sollte eine intensive Knetung um ca. 3 -4 Minuten gegenüber Weizenmahlerzeugnissen reduziert werden. Wird Crasheis als Schüttflüssigkeit mit eingesetzt sollte die Anknetphase um 3 – 4 Minuten verlängert werden.