

# Pain au Vin (Pikant)

<b>Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrot mit 7,5% getr. Tomaten und 7,5% Oliven</b>	
<b>Mahlerzeugnisse</b>	<b>Gesamtmenge: 2.000 g</b> 1.800 g Dinkelmehl Type 550 200 g Roggenmehl Type 1150
<b>Zutaten:</b> 150 g getrocknete Tomaten 150 g schwarze Oliven 75 g Pesto Verde	<b>Sauerteigführung:</b> Dinkelmehlsauerteig

<b>Teigzusammensetzung</b>	<b>Menge in Gramm</b>	<b>Führungsbedingungen</b>
<b>Sauerteig</b> Anstellgut 5% Dinkelmehl Type 630 Wasser <b>Sauerteig (ohne Anstellgut)</b>	20 g 200 g 140 g <b>340 g</b>	TA, theor.: 170 Sauerteigtemp.: 28 - 32°C Reifezeit: 15 – 24 Std.
<b>Teig</b> Dinkelsauerteig Dinkelmehl Type 630 Roggenmehl Type 1150 Getr. Tomaten 7,5% Oliven 7,5% Pesto Verde Salz 1,8 % Hefe 1,5% Bier Wasser  <b>Gesamtteig</b>	340 g 1.600 g 200 g 150 g 150 g 75 g 36 g 30 g 900 g 360 g  <b>3.841 g</b>	TA, theor.: 170 Knetung: 6 + 4 Min. Teigtemp.: 24°C Teigruhe: 90 / 30 Min. <b>TE: ca. 400 g</b> <b>Stückgare</b> Temp.: 30 – 35°C rel. Luftfeuchte: 70% Zeit: ca. 30 Min.  <b>Anmerkung:</b> <b>Die getr. Tomaten und Oliven in Würfel schneiden und in der letzten halben Min. in den Teig unterkneten lassen.</b> <b>Der Teig wird für 60 min Teigruhe in einer Wanne gelegt. Nach dieser Zeit wird der Teig nochmals gezogen und gefaltet. Nach weiteren 30 Min. wird der Teig leicht in Form abgewogen und nach weiteren 15 Min. in Form gebracht (wie gewünscht).</b>
		<b>Backprozess:</b> Temperatur: 250 – 220°C Schwadengabe: wenig Backzeit: ca. 25 – 30 Min.