



helles Dinkelbrot

ein Brot, was alle Kinder lieben werden

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,000 kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crisp extrafein	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
minimalback 0,5%	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
psyllium plus	0,350 kg	0,350	0,700	1,050
Salz	0,230 kg	0,230	0,460	0,690
Hefe (nach Führung)	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Rapsöl	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
Vollrohrzucker	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Wasser	6,600 kg	6,600	13,200	19,800
26.4.17 1:50	17,850	17,850	35,700	53,550

Erläuterung

Teig eher fest halten, es ist genug gebundenes Wasser enthalten. Wassermenge beim ersten Versuch vorsichtig bis zur passenden Konsistenz (nicht zu weich) dosieren.

Anmerkungen zu Rohstoffen

- psyllium plus sorgt für die bei Dinkelbrot wichtige Stabilität und Frischhaltung
 -Dinkel-Crisp bringt die benötigte Wassermenge, um auf ein Brüh- oder Kochstück verzichten zu können.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten

Knetzeit schnell

2 Minuten

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

30 Minuten, einmal aufziehen, erneut 20 Minuten

Gare

Dauer

als Kastenbrot 60 Minuten, darauf Hefemenge anpassen

Variationen

- Verwendung eines Vor- oder Fermentteigs
 - Austausch von Vollrohrzucker gegen Honig, Malzextrakt oder Agavensirup