



## Dinkel – Joghurt - Brot

### Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelvollkornmehl

3.000 g

Fermentdirektstarterpulver

120 g

Wasser

3.000 g

Anfangstemperatur ca. 28 °C bis 30 °C für 12 Stunden bis pH 4,3 halten, danach bis zu 48 Stunden im Kühlhaus bei ca. 7 °C bis 8 °C aufbewahren.

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

6.000 g

Dinkelmehl Type 630

5.000 g

Dinkelvollkornmehl

1.500 g

Dinkelvollkornextrudat

0.500 g

Joghurt

0.800 g

Ur-Dinkel S5

500 g

Honig

300 g

Minimo

50 g

Meersalz

250 g

Hefe

150 g

Wasser

ca. 4.600 g

**Gesamtteig:**

**ca. 19,650 g**

**Knetzeit:** 1. Gang 10 Minuten und 2. Gang 3 Minute

**Teigtemperatur:** ca. 23 °C bis 24 °C

**Teigruhe:** bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

**Aufarbeitung:** 600 g oder 850 g auswiegen und rund aufarbeiten. Mit Wasser abstreichen im gemischten Dekor wälzen dem Schluss nach unten auf Dielen oder gleich auf Abziehapparate setzen. Gleichmäßig mit wenig Dinkelvollkornmehl absieben. Bei knapp voller Gare schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 3 Minuten Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 60 Minuten je nach Teigeinlage

**Anmerkung:** Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden