



Bio-Weizenrusti

backhefefrei

Aktivfermentteig TA 180:

Wasser ca. 40 °C

Öko Aktivstarter Dinkel

Bio-Farine T 150

4.000 g

75 g

5.000 g

Pulver in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und Teig kneten, Anfangstemperatur ca. 33 °C bis 35 °C, Stehzeit ca. 17 bis 19 Stunden bei ca. 25 °C bis 26 °C abgedeckt stehenlassen.

Teig:

Aktivfermentteig TA 180

Bio-Farine T 65

Bio-Honig

Meersalz

Bio-Ur-Dinkel S5

Wasser ca. 45 °C

Gesamtteig

ca. 9.000 g

5.000 g

300 g

230 g

200 g

ca. 3.500 g

ca. 18.230 g



Teigtemperatur: ca. 27 °C bis 28°C

Knetzeit: 1. Gang 5 Minuten, 2. Gang 5 Minuten

Teigruhe: ca. 2 Stunden

Aufarbeitung: 600 g Teiglinge mit Mehl locker rundwirken und mit bemehltem Schluss nach unten in bemehlte Gärkorbchen einlegen. Bei knapp voller Gare mit Schluss nach oben mit wenig Schwaden einschieben.

Alternativ: mit Schluss nach oben in Gärkorbchen einlegen, mit Schluss nach unten umsetzen und rundum dreimal schneiden, siehe Bild.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Bemerkung: Bei Farine T 65 und T 150 handelt es sich um französische Spezialmehle. Man kann sie auch austauschen und in der Rezeptur komplett durch Bio-Weizenmehl Type 1050 ersetzen.

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