



Dinkelbaguette La Flora

Fermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

Öko Fermentdirektstarter

Wasser (30°C)

1.000 g

40 g

1.000 g

Anfangstemperatur von ca. 29°C bis 30°C für ca. 12 bis 14 Stunden, längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8°C bis 12 °C für bis zu 48 Stunden.

Blüten-Quellstück::

Dinkelflocken/-schrot grob

Sonnenblumenkerne

Blütenmischung

Wasser

500 g

300 g

200 g

1.000 g

3 bis 4 Stunden quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

Blütenquellstück

Dinkelmehl Type 630

Dinkelvollkornextrudat

Olivenöl

Salz

Ur-Dinkel S5

Hefe

Fermenta 1/Minimo

Wasser

Gesamtteig

2.000 g

2.000 g

8.500 g

500 g

300 g

260 g

200 g

80 g

100 g/50 g

ca. 5.400 g**ca. 19.340 g**

Knetzeit: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 1 ½ bis 2 Stunden

Aufarbeitung: 450 g Teiglinge vorlängen, nach kurzer Entspannungsphase nicht allzu lang ausrollen, eher kurz und stumpf. In Dinkelmehl /-grieß rollen und in bemehlte Tücher mit Schluss nach oben einziehen. Über Nacht in die Kühlung stellen. Vor dem Backen die Teiglinge ca. 1 Stunde akklimatisieren lassen, baguettetypisch schneiden und backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 25 bis 30 Minuten

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