



## Dinkelsaatenbrot

mit 25 % Dinkelpremix

### Vorteig:

<b>Dinkelpremix</b>	2.500 g
Dinkelvollkornmehl	1.250 g
Dinkelschrot	1.250 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Leinsaat	400 g
Sesam	100 g
Wasser	5.300 g

Stehzeit: 2 – 3 Stunden bei Raumtemperatur

### Teig:

Vorteig	11.100 g
Dinkelvollkornmehl	3.000 g
Dinkelmehl Type 630	2.000 g
Hefe	150 g
Kürbiskernmehl	300 g
Wasserca.	<u>2.000 g</u>
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 18.850 g</b>



**Knetzeit:** 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 1 Minute

**Teigtemperatur:** ca. 23° C

**Teigruhe:** 1 Stunde

**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge abwiegen, rund und lang wirken in Saatenmischung: Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam wälzen und mit Schluss nach unten in Backverbände einlegen. Mittels eines Schabers einmal längs eindrücken. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben.

**Backtemperatur:** 250° C fallend aus 200° C

**Backzeit:** ca. 55 Minuten

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