



Dinkel Kürbisbrot

Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

882 g

Öko Fermentdirektstarter

35 g

Wasser

882 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

Kürbis Quellstück:

Kürbiswürfel

1.000 g

Wasser

2.000 g

Quellzeit: 2 Stunden

Kürbismischung:

Kürbispresskuchenmehl

1.000 g

Kürbisöl

500 g

Kürbiskerne

1.500 g

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

6.000 g

Kürbis Quellstück

3.000 g

Dinkelmehl Type 630

5.000 g

Dinkelvollkornmehl

1.500 g

Dinkel Vollkornextrudat

500 g

Kürbismischung

3.000 g

Ur Dinkel S5

500 g

Minimo

50 g

Salz

300 g

Hefe

150 g

Wasser

4.500 g

Gesamtteig

ca. 24.500 g



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

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

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