



Dinkel-Emmerbrot

Teig:

Dinkelkochstück TA 500	1.500 g
Dinkelfermentteig TA 200	ca. 4.000 g
Emmervollkornmehl	4.000 g
Dinkelvollkornmehl	3.700 g
Ur-Dinkel S5	350 g
Honig/Rübensirup	350 g
Meersalz	280 g
Hefe	150 g
Minimo	50 g
Wasser	<u>ca. 6.000 g</u>
Gesamteig	ca. 23.270 g



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

Teigtemperatur: ca. 24 °C bis 25 °C

Teigruhe: ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 600 g Teiglinge länglich wirken, in Dinkelvollkorngrieß wälzen und mit Schluss nach unten in Backverbände einlegen, z. B. 18 x 10 cm oben, Tiefe 9 cm, leicht konisch. Die Teiglinge in der Form mittels eines Schabers längs eindrücken. Bei knapp voller Gare mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

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