



## Ausbundbrot Dinkel/Roggen

### Quellstück 15 Minuten

<b>Roggenvollkornextrudat grob</b>	0,200 g
Wasser	0,600 g

### Teig:

Quellstück	0,800 g
Roggenmehl	1,000 g
Dinkelmehl 630	0,800 g
Dinkelvollkornmehl	0,200 g
Sauerteig TA180	0,500 g
Salz	0,056 g
Hefe	0,040 g
Olivenöl	0,080 g
<b>Backmittel Deffland 1,5%</b>	0,010 g
Wasser	<u>1,100 g</u>
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 4,596 g</b>



**Teigtemperatur:** ca. 24 °C bis 25 °C

**Kneten:** 5 und 3, Teig recht weich zu Beginn

**Teigruhe:** 1. Teigruhe 30 – 35 min in Wanne

**Aufarbeitung:** 850 g Brote abwägen und mit Schluss in bemehlte Brotkörbe geben.  
Gare außerhalb vom Gärschrank, ca. 30 min

**Backtemperatur:** 10 min 250° C, dann auf 210° OH/200°UH fallend bei 850 g

**Backzeit:** bei 850 g Broten 50 min, kein Dampf

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