



## Dinkel-Wurzelbrot

### Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelvollkornmehl

Fermentdirektstarterpulver

Wasser

1.500 g

60 g

1.500 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.

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

3.000 g

Dinkelmehl Type 630

8.100 g

Dinkelvollkornextrudat

900 g

Ur-Dinkel S5

400 g

Minimo

50 g

Malzextraktmehl

200 g

Salz

270 g

Hefe

100 g

Wasser

ca. 7.600 g

**Gesamtteig**

**ca. 19.750 g**

**Knetzeit:** 1. Gang 12 Minuten, 2. Gang 4 bis 8 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 23 °C bis 24 °C

**Teigruhe:** 2 Stunden, dann über Nacht kühl

**Aufbereitung:** Teig gut auskneten, sodass er sich um die Spirale wickelt. Nach 1-2 Stunden Teigruhe aufziehen und in die Kühlung stellen. 2-3 Std. vor Aufarbeitung aus der Kühlung nehmen, abwiegen, in Dinkelvollkornextrudat wälzen und auf Abzieher setzen. Ca. 90-180 min. im Raum stehen lassen und backen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 60 Minuten je nach Teigeinlage

**Anmerkung:** Bei direkter Führung nach 1 Stunde aufziehen, nach 2 Stunden Teigruhe für 1 Stunde ins Kühlhaus stellen, aufarbeiten, wie oben beschrieben. 1% aktives Malz zusetzen

**Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik GmbH erworben werden.**