



## Dinkel-Blütenbrot

### Fermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

2.500 g

Öko Fermentdirektstarter

100 g

Wasser (30 °C)

2.500 g

Anfangstemperatur von ca. 29 °C bis 30 °C für ca. 12 bis 14 Stunden, längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8 °C bis 12 °C für bis zu 48 Stunden.

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

5.000 g

Dinkelmehl Type 630

5.500 g

Dinkelvollkornmehl

1.500 g

Quark

1.000 g

Ur-Dinkel S5

400 g

Apfelessig

300 g

Honig

300 g

Meersalz

260 g

Hefe

100 g

Blütemischung

60 g

Wasser

5.000 g

**Gesamtteig**

**19.400 g**



**Knetzeit:** 1. Gang 10 Minuten, 2. Gang 2 Minuten

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

**Teigruhe:** abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur

**Aufarbeitung:** 600 g oder 850 g Teiglinge rund aufarbeiten und direkt mit Schluss nach unten auf Abzieher oder Bleche mit Papier legen. Bei voller Gare igeln und mit Schwaden einschieben,

**Backtemperatur:** ca. 250 °C fallend aus 220 °C

**Backzeit:** je nach Teigeinlage 45 bis 55 Minuten

**Dekorieren:** Einen Kleister kochen, je 1 l Wasser + 30g Kartoffelstärke. Die ofenwarmen Brote mit dem Kleister abstreichen und das Brot in der Deffland-Blütemischung wälzen

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