



Ur-Dinkel-Landbrot

Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelmehl 630	3.000 g
Wasser	3.000 g
Fermentdirektstarterpulver	120 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	6.000 g
Dinkelmehl Type 630	6.000 g
Dinkelvollkornextrudat	1.000 g
Ur-Dinkel S5	250 g
Rübensirup	300 g
Meersalz	260 g
Hefe	140 g
Wasser	ca. 3.500 g
Gesamtteig	ca. 17.450 g



Knetzeit: 1. Gang 12 Minuten und 2. Gang 1 Minute

Teigtemperatur: ca. 23 °C bis 24 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 600 g oder 850 g auswiegen und rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten auf Dielen oder gleich auf Abziehapparate setzen. Gleichmäßig mit wenig Dinkelvollkornmehl absieben. Bei knapp voller Gare fächerförmig schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 3 Minuten Zug öffnen.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten je nach Teigeinlage

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