

DINKEL VOLLKORNBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelvollkornmehl	9,000 kg	90.00%
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg	10.00%
Livendo Zavarka Dinkel Ur Korn	3,000 kg	30.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	1,500 kg	15.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,200 kg	2.00%
Pflanzenöl	0,300 kg	3.00%
Zucker	0,100 kg	1.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
Fala Hefe Universal	0,250 kg	2.50%
Wasser	4,800 kg	48.00%
Gesamtgewicht	20,300 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 3 Min.

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: 30 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 0,600 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 30 Min.

Beim Dinkelvollkornbrot empfiehlt es sich es in einer Kastenform zu backen.