

Dinkelvollkornbrot, 750 g mit MEIN DINKELVOLLKORN

KOMPLET MEIN DINKELVOLLKORN

MEIN DINKELVOLLKORN	10.000 g
Hefe	180 g
Wasser	7.000 g
Gesamt	17.180 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: im Spiralknetter: 15 Minuten in der 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27° C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und mit dem Schluß nach unten in die vorbereiteten Formen legen.

Danach auf Gare stellen.

Teigeinwaage: ca. 850 g / für 750 g Brote

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 ° C und 75 % r. F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 250°C, fallende Hitze auf 190°C

Backzeit: 60 - 70 Minuten

MEISTERTIPP:

Einwaage 1000 g für 850 g - Brote (für eine Kastenform L 21 x B 11 x H 7 cm)



Aus Gutem das Beste backen!

