

Leckerer, saftiges Dinkelbrot !
Ideal für Menschen, die bewusst
auf Hefe verzichten möchten !



Dinkelbrot ohne Hefe

Grundrezeptur für
10.000 g Dinkelmahlerzeugnisse

Fermentteig

Gut mit der Hand vermischen
Teigtemp. : 30 °C, fallend auf 23 °C
Reifezeit : 16 Stunden

4.000 g Dinkelmehl Type 630
400 g Grundansatz, siehe Seite 2
5.000 g Wasser

9.000 g Fermentteig (ohne Grundansatz)

Dinkelbrei, gekocht

Wasser zum Kochen bringen
Vollkornmehl einrühren.
Vor Gebrauch abkühlen lassen

3.000 g Wasser
1.000 g Dinkelvollkornmehl

4.000 g Dinkelbrei

Dinkelbrotteig

Knetzeitung :

8 Minuten Stufe 1
2 Minuten Stufe 2
Teigtemperatur : 30 °C
Teigruhe : 50 bis 60 Minuten

2.500 g Dinkelmehl Type 630
2.500 g Dinkelvollkornmehl
9.000 g Fermentteig
4.000 g Dinkelbrei
200 g Salz
0 g Wasser

18.200 g Gesamtteig (TA 175)

Aufarbeitung

Teigeinlag : 900 g
Teigstücke rundwirken und in bemeglte Körbchen legen
Endgare : ca. 60 Minuten bis 90 Minuten

Backen

Ofentemperatur: 240°C auf 200°C fallend, Schwadengabe: normal
Backzeit : ca. 50 Minuten
Je nach Krustenbräune kann der Zug kurz vor dem Ausbacken geöffnet werden.

Hinweis: Ein Unterschreiten der angegebenen Teigtemperaturen hat eine Verlängerung der Stückgärzeit zur Folge

Herstellung des Grundansatzes

Erster Ansatz

<i>Knetung :</i>	1.000 g Dinkelvollkornmehl
<i>gut mit der Hand vermischen</i>	90 g Backferment-Granulat (z.B. Sekowa)
<i>Teigtemp. : 30 °C, fallend auf 23 °C</i>	1.250 g Wasser
<i>Reifezeit : 16 Stunden</i>	<hr/> 2.340 g erster Ansatz

Zweiter Ansatz (Grundansatz)

<i>Knetung :</i>	2.340 g erster Ansatz
<i>gut mit der Hand vermischen</i>	1.000 g Dinkelmehl Type 630
<i>Teigtemp. : 30 °C, fallend auf 23 °C</i>	80 g Backferment-Granulat (z.B. Sekowa)
<i>Reifezeit : 10 Stunden</i>	1.000 g Wasser
	<hr/> 4.420 g Grundansatz

Nach etwa 10 Stunden wird der Grundansatz festgemacht und in die Kühlung gestellt. Hier sollte der Teig mindestens einen Tag gelagert werden, bevor er als Anstellgut oder Starter verwendet wird.

"Festmachen" des Grundansatzes

<i>Knetung : mit der Knetmaschine</i>	4.420 g Grundansatz
<i>Der Teig soll "festgemacht werden".</i>	2.000 g Dinkelvollkornmehl
<i>Der Teig wird hierdurch länger haltbar.</i>	80 g Backferment-Granulat (z.B. Sekowa)
	<hr/> 6.500 g Grundansatz

Hinweis: Ein Unterschreiten der angegebenen Teigtemperaturen hat eine Verlängerung der Stückgärzeiten zur Folge

Der feste Grundansatz kann **bis zu 4 Wochen** im Kühlschrank aufbewahrt werden, dann empfiehlt es sich einen neuen Grundansatz nach der beschriebene Methode herzustellen, sofern nicht aufgebraucht.