

/// HILDEGARD VON BINGEN BROT - MIT KOCHSTÜCK

/// ZUTATENLISTE

Kochstück

1000 g	Dinkelmehl T700 (77901 - BIO)
3000 g	Wasser
4000 g	Gesamtgewicht

Kochendes Wasser vorlegen und das Dinkelmehl einrühren.
Kochstück erst im abgekühlten Zustand (ca. 20 °C) weiterverarbeiten. Am besten am Vortag zubereiten.

Hauptteig

5000 g	Hildegard von Bingen Brot (606073)
4000 g	Kochstück
4000 g	Dinkelmehl T700 (77901 - BIO)
200 g	Hefe (61204)
4500 g	ca. Wasser
17700 g	Gesamtgewicht



/// HERSTELLUNG

Knetung:	6 + 1 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	600 Gramm
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Den Schluss in Dinkelvollkornmehl wälzen und mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

TIPP:

Saftiger aromatischer Brotgenuss mit langer Verzehrsfrische nach den Lehren von Hildegard von Bingen.