



>> Dinkelvollkornbrot 7

Zutaten

Teigbereitung:

Quellstück		Kundenrezept		Kalkulation	
8,000	l	Wasser	_____ l	_____	€
4,000	kg	BÄKO Dinkelflocken gemälzt	_____ kg	_____	€
1,500	kg	Sonnenblumenkerne	_____ kg	_____	€
0,500	kg	BÄKO Kartoffelflocken	_____ kg	_____	€
Dinkelsauerteig					
1,800	kg	Dinkelvollkornmehl	_____ kg	_____	€
1,070	l	Wasser	_____ l	_____	€
0,090	kg	Anstellgut vom reifen Vollsauer	_____ kg	_____	€
Teig					
3,200	kg	Dinkelvollkornmehl	_____ kg	_____	€
2,400	l	Wasser	_____ l	_____	€
1,000	kg	Dinkelmehl T 630	_____ kg	_____	€
1,000	kg	Flüssigmalz, inaktiv	_____ kg	_____	€
0,270	kg	Salz	_____ kg	_____	€
0,250	kg	Weißzucker KF 5 fein	_____ kg	_____	€
0,200	kg	BÄKO Hefe	_____ kg	_____	€
0,050	kg	Brotgewürz fein	_____ kg	_____	€

Dekor
Sonnenblumenkerne

_____ kg _____ kg _____ €

Zubereitung des Quellstückes

Knetzeit: 2 min langsam
Quellzeit: Raumtemperatur über Nacht
(in Sommermonaten im Kühlschrank aufbewahren)

Zubereitung des Dinkelsauerteiges

Knetzeit: 4 min langsam
Reifezeit: 15 – 20 h bei Raumtemperatur

Zubereitung des Brotteigs

Knetzeit: 18 min langsam
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 45 min
Backtemperatur: 280 °C fallend auf 190 °C
Backzeit: für 500 g Brote ca. 70 min

Verarbeitungshinweis

Den Teig nach der Teigruhe mit Wasser ausheben, rund formen und in Sonnenblumenkernen wälzen. Runde Backformen (Dosen) eignen sich sehr gut für dieses Brot.

Viel Erfolg!