

BACKAKTIVE  
ZUTATEN



SLOW MILLING

DINKEL-  
BACKFERMENT

# DINKEL-NUSSBROT

Clean Label Backzutat  
speziell für aromatische  
Dinkelgebäcke



## DINKEL-NUSSBROT



SLOW MILLING

## Zutaten Brühstück

Slow Milling Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Slow Milling Dinkelmalz-Flocken	500 g
Wasser (100 °C)	4.000 g
Gesamtes Brühstück	5.500 g

## Zutaten Teig

Brühstück	5.500 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	7.000 g
SMART Spelt	1.000 g
Ferment'Arôme Dinkel-Apfel-Molke-Sauerteig	500 g
<b>Slow Milling Dinkel-Backferment</b>	300 g
Haselnüsse, ganz und geröstet	2.500 g
Mandeln, gestiftet und geröstet	500 g
Honig	300 g
Lebkuchengewürz	30 g
Pflanzliches Öl	100 g
Hefe	250 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	3.600 g
Gesamtteig	21.820 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit	Spiralkneter 1. Gang 10 Minuten 2. Gang 3 Minuten gut auskneten
Teigruhe	20 Minuten
Teigeinlage	600 g

## Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und Teigruhe geben. Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken, langstoßen, in gewünschtem Dekor wälzen und in Holzbackformen oder in eine geeignete Kastenbackform zur Gare setzen. Vor dem Schieben einmal längs einschneiden.

**Dekor:** TIP-TOP Ultra Clean Spezial oder Sesam

## Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 190 °C
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	10 Minuten vor dem Backende öffnen