

2ab[®]
Baking Flour



REZEPT

URWEIZEN-DINKEL-LANDBROT

URWEIZEN-DINKEL-LANDBROT

Zutaten Dinkel-Poolish

Slow Milling Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Hefe	5 g
Wasser (35 °C)	1.000 g
Gesamtes Poolish	2.005 g

Zutaten Teig

Dinkel-Poolish	2.005 g
2ab Baking Flour	8.000 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Slow Milling Dinkel-Backferment	300 g
Hefe	120 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	6.800 g
Gesamtteig	18.455 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit: Spiralknetter	1. Gang 10 Minuten 2. Gang 4 Minuten
Teigruhe	45 Minuten
Teigeinlage	850 g
Teiglingslagerung	über Nacht in der Kühlung lagern

Aufarbeitung

Den Dinkel-Poolish in einem Kessel klumpenfrei anrühren und anschließend 18 - 24 Stunden kühl lagern.

Aus den Zutaten für den Hauptteig einen homogenen, sehr gut ausgekneteten Teig herstellen und Teigruhe geben. Nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken. Die Teigstücke in Dekor wälzen, mit dem Schluss nach oben in bemehlte Körbe setzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Nach dem Lagern die Teiglinge akklimatisieren und auf $\frac{3}{4}$ Gare bringen. Vor dem Schieben auf Abzieher Stürzen, ein Dreieck einschneiden und kräftig ausbacken.

Dekor: 2ab Baking Flour

Backen

Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare und mit verzögerten Schwaden 1 Minute schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen