

SCHNEE Dinkel

Vollkorn
Mikrogranulat



GoodMills
Innovation



REZEPT

DINKEL-RUCHMEHLBROT

DINKEL-RUCHMEHLBROT

Zutaten Teig

Slow Milling Dinkelmehl Type 630	7.700 g
SMART Spelt	1.000 g
SCHNEE Dinkel Vollkorn Mikrogranulat	900 g
Ferment'arôme Dinkel-Vollkornsauerteig	400 g
GOOD Super Fresh	50 g
GOOD Psyllium husk - Flohsamenschalen	150 g
Slow Milling Flüssigmalz	200 g
Hefe	120 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	8.000 g
Gesamtteig	18.760 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C
Knetzeit: Spiralknetter	1. Gang 10 Minuten 2. Gang 3 Minuten
Teigruhe	60 Minuten
Teigeinlage	560 g

Aufarbeitung

Teig schonend auskneten, während der Teigruhe einmal aufziehen und einschlagen. Anschließend abwiegen, schonend rundwirken und je 2 Stück in einen entsprechenden Holzschliffgärkorb legen.

Im Froster auf <15 °C Kerntemperatur gegenkühlen und über Nacht in der Kühlung lagern.

Am Backtag akklimatisieren, gegebenenfalls auf Gare bringen, schneiden, abstehen lassen und schieben.

Dekor: Slow Milling Dinkelmehl Type 630

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C (20 °C über Brötchen-Backtemperatur), fallend auf 200 °C, die letzten 10 Minuten auf 230 °C steigen lassen
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen