

BACKAKTIVE  
ZUTATEN



SLOW MILLING

DINKEL-  
BACKFERMENT

DINKEL DINGER

Clean Label Backzutat  
speziell für aromatische  
Dinkelgebäcke



## DINKEL DINGER



SLOW MILLING

## Zutaten Quellstück

Slow Milling Dinkelmalz-Flocken	1.500 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.400 g
Gesamtquellstück	2.900 g

## Zutaten Teig

Quellstück	2.900 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	6.100 g
SMART Spelt	1.000 g
SCHNEE Dinkel Vollkorn Mikrogranulat	1.400 g
<b>Slow Milling Dinkel-Backferment</b>	350 g
Slow Milling Flüssigmalz	200 g
Pflanzenöl	100 g
Hefe	230 g
Salz	230 g
Wasser, ca.	4.800 g
Gesamtteig	17.310 g

## Verarbeitung

Teigtemperatur	24 °C	
Knetzeit	Spiralkneter	
	1. Gang	8 Minuten
	2. Gang	2 Minuten
Teigruhe	15 Minuten	
Teigeinlage	85 g	

## Aufarbeitung

Nach der Teigruhe die Teiglinge eckig aufarbeiten, die Oberseite in Dekor drücken und auf Bleche absetzen. Anschließend in der Kühlung über Nacht lagern. Vor dem Backen akklimatisieren und abbacken.

**Dekor:** Slow Milling Crusty Crust WHITE und Sonnenblumenkerne

## Backen

Stückgare, ca.	$\frac{3}{4}$ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	16 Minuten
Zug	3 Minuten vor dem Backende öffnen