

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

DINKEL-
BACKFERMENT

DINKEL-KARREE

Clean Label Backzutat
speziell für aromatische
Dinkelgebäcke



DINKEL-KARREE



SLOW MILLING

Zutaten Brühstück

Slow Milling Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Slow Milling Dinkelmalz-Flocken	500 g
Wasser (ca. 100 °C)	2.300 g
Gesamtbrühstück	3.800 g

Zutaten Teig

Brühstück	3.800 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	8.000 g
Slow Milling Dinkel-Backferment	400 g
SMART Spelt	500 g
Slow Milling Flüssigmalz	400 g
Sesam, geröstet	800 g
Süßer Senf	600 g
Hefe	150 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	5.300 g
Gesamtteig	20.170 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	26 °C		
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	10 Minuten
		2. Gang	4 Minuten gut auskneten
Teigruhe	60 Minuten		
Teigeinlage	600 g		

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe abwiegen, locker rundwirken und nochmal 5 - 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend in der Mitte über Kreuz einstechen, die entstandenen Viertel nach außen stülpen und auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben in den Ecken schneiden.

Dekor: Slow Milling Dinkelmehl Type 630

Backen

Stückgare, ca.	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	45 Minuten
Zug	20 Minuten vor dem Backende öffnen