

BACKAKTIVE
ZUTATEN



SLOW MILLING

DINKEL-
BACKFERMENT

Clean Label Backzutat
speziell für aromatische
Dinkelgebäcke

DINKEL-NUSSBROT



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
Slow Milling Dinkel-Backferment	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 abwiegen, 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