



Fotos: www.fotolia.com

BÖCKER *Dinkel Vollkorn Sauer*

Rezept

(für 10 kg Gesamtmehlmenge berechnet)

Brühstück:	0,300 kg BÖCKER Dinkel Vollkornsauer
	2,000 kg Dinkelvollkornmehl
	6,000 ℓ Wasser (80° C)
	8,300 kg Brühstück

Alle Zutaten homogen vermischen, auf unter 30 °C abkühlen lassen

Brotteig:	8,300 kg Brühstück
	8,000 kg Dinkelmehl Type 630
	1,500 ℓ Wasser
	0,200 kg Salz
	0,200 kg Hefe
	18,200 kg Brotteig

Teiggewicht: 0,600 kg

Spiralknetter:	4 + 2 Minuten
Teigausbeute:	175 (ca.)
Teigtemperatur:	24–26 °C

Nach 10 Minuten Teigruhe die Teiglinge abwägen, rundwirken und erneut 20 Minuten Ballengare geben. Die Teige in die gewünschte Form bringen und für ca. 25 Minuten in den Gärschrank stellen. Mit Schwaden ohne den Zug zu ziehen backen.

Backtemperatur:	250/240 °C abfallend auf 220/210 °C
Backzeit:	45 Minuten (ca.)

Winzerlaib

Direkte Herstellung mit säuregeschütztem Brühstück und **BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer**

