

# REZEPT mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Dinkel



## Dinkel-Joy

Bio-Dinkel-/ Roggenmischbrot

mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Dinkel und mitfermentierten Chia-Samen

### Rezept

(auf 10 kg Gesamtmehlmenge berechnet)

<b>Sauerteig:</b>	<b>0,350 kg</b>	<b>BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Dinkel</b>
	3,500 kg	Dinkelvollkornmehl
	1,000 kg	Chia-Samen
	4,500 ℓ	Wasser
	<b>9,350 kg</b>	<b>Sauerteig</b>

Anstellgut vom reifen Sauerteig abnehmen oder mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Dinkel neu starten.

<b>Brotteig:</b>	9,000 kg	Sauerteig
	3,500 kg	Dinkelmehl 630
	3,000 kg	Roggenmehl 1150
	0,200 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
	3,800 ℓ	Wasser (ca.)
	<b>19,700 kg</b>	<b>Brotteig</b>

### Parameter:

Teigknetung:	Spiralknetter 5 Minuten langsam, 1 Minute schnell
Teigausbeute:	183 (ca.)
Teigtemperatur:	26–28 °C
Teigruhe:	30–40 Minuten

### Durchführung:

Teigruhe von 800 g abwägen und rund wirken. Nach einer Zwischengare von 5 Minuten die Teige lang stoßen und mit dem Schluss nach oben in einen bemehlten Gärkorb legen.

Bei  $\frac{3}{4}$  Gare auf Abzieher setzen und beliebig schneiden. Mit Schwaden in den Ofen schieben.

Backtemperatur:	240–250 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit:	60 Minuten (ca.)



10/2016  
– fotolia –

