

REZEPT mit BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer



Rezept – Helles Dinkelbrot

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

säuregeschütztes

Brühstück:	2,000 kg	Dinkelmehl Type 630
	0,400 kg	BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer
	2,000 ℓ	Wasser (Temperatur: 80 °C)
<hr/>		
	4,400 kg	Brühstück
<hr/>		

Stehzeit: 2 – 3 Stunden

Verarbeitungstemperatur: 30 °C

Brotteig:	4,400 kg	Brühstück
	8,000 kg	Dinkelmehl Type 630
	5,700 ℓ	Wasser (ca.)
	0,200 kg	Salz
	0,200 kg	Hefe
<hr/>		
	18,500 kg	Brotteig
<hr/>		

Teigknetung:

Spiralknetter: 4 + 3 Minuten

Teigausbeute: 177 (ca.)

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigstücke von 900 g abwiegen, rund und etwas länglich wirken. Oberfläche in Dinkelvollkornmehl wälzen, mit dem Schluss nach oben in Körbe legen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare auf Abzieher setzen und mehrmals schräg einschneiden, mit Dampf schieben.

Backtemperatur: 260 – 270 °C, fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Helles Dinkelbrot

mit säuregeschütztem Brühstück und
BÖCKER Dinkel Vollkorn Sauer



08/2012