

# BIO-DINKEL FIT

- \_ Backmischung für locker luftige Dinkelbrote mit Dinkelvollkornanteil
- \_ Aromatisch mild im Geschmack
- \_ Eine Bereicherung Ihres Bio-Sortimentes



## Rezepte:

Bio-Dinkelbrot mild oder herzhaft  
Bio-Dinkel-Kartoffel-Laiberl  
Bio-Dinkel-Seelen  
Bio-Dinkel-Roggenbrot



## Bio-Dinkelbrot mild oder herzhaft

### Bio-Dinkelbrot mild

#### Teig:

10,000 kg Bio-Dinkel fit  
0,500 kg Bio-Sonnenblumenkerne  
0,300 kg Hefe  
0,200 kg Bio-Olivenöl  
6,200 kg Wasser  
17,200 kg ca. Gesamtteig

### Bio-Dinkelbrot herzhaft

#### Teig:

10,000 kg Bio-Dinkel fit  
0,500 kg Bio-Sauerteig / TA 180  
0,250 kg Hefe  
0,200 kg Bio-Olivenöl  
6,000 kg Wasser  
16,950 kg ca. Gesamtteig

Teigtemperatur: 24/25°C

#### Verarbeitung:

Knetzeit: 4 Minuten langsam + 2 Minuten schnell  
Teigruhe: 20 Minuten  
Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg Brot  
0,850 kg für 0,750 kg Brot  
Aufarbeitung: Teigstücke rund wirken und mit Schluss nach oben in Gärkörbe geben. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare auf Abziehapparate setzen, zweimal schneiden.  
Backen: Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.  
Backtemperatur: 240°C, fallend auf 200°C.  
Backzeit: 35 – 40 Minuten

# Bio-Dinkel-Roggenbrot aus Bio-Dinkel fit

## Mit Einstufensauerteig, TA 180

### Teig:

10,000 kg Bio-Dinkel fit  
3,000 kg Bio-Roggenschrot, fein  
o. Bio-Roggen-Vollkornmehl  
3,000 kg Bio-Sauerteig / TA 180  
0,150 kg Meersalz  
0,150 kg Hefe  
10,400 kg Wasser  
26,700 kg Gesamtteig

## Mit Böcker Bio-Vollkornsauerteig

### Teig:

10,000 kg Bio-Dinkel fit  
4,600 kg Bio-Roggenschrot, fein  
o. Bio-Roggen-Vollkornmehl  
0,400 kg Böcker Bio-Vollkornsauerteig  
0,150 kg Meersalz  
0,150 kg Hefe  
11,800 kg Wasser  
27,100 kg Gesamtteig

**Herzhafter Geschmack, beste Frischhaltung und Schnittfähigkeit**



**Teigtemperatur:** 27/28°C

### Verarbeitung:

Knetzeit: 6 Minuten langsam + 2 Minuten schnell  
Teigruhe: Ca. 120 Minuten  
Teigeinlage: Z. B. 0,850 kg pro Stück für 0,750 kg Brot  
oder 2 Teiglinge zu je 0,590 kg in Kastenform.  
Aufarbeitung: Langwirken, in Bio-Roggenschrot wälzen und in gefettete  
Kastenformen setzen.  
Backen: Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug  
ziehen und nach 1/2 der Backzeit wieder schließen.  
Backtemperatur: 260°C fallend auf 210°C  
Backzeit: Ca. 60 Minuten

# Bio-Dinkel-Kartoffel-Laiberl mild oder herzhaft

## Bio-Dinkel-Seelen

### Bio-Dinkel-Kartoffellaiberl mild

#### Quellstück:

- 0,625 kg Bio-Kartoffelflocken
- 0,375 kg Bio-Sonnenblumenkerne
- 0,040 kg Meersalz
- 4,400 kg Wasser

Stehzeit: **Mindestens 1 Stunde**  
(besser über Nacht, kühl stellen)

#### Teig:

- 5,040 kg Quellstück
- 10,000 kg Bio-Dinkel fit**
- 0,250 kg Hefe
- 0,200 kg Bio-Olivenöl
- 0,200 kg Bio-Dinkel- o. -Roggensauerteig,  
(getrocknet)
- 3,500 kg Wasser

**19,100 kg ca. Gesamtteig**

Diese Rezeptur eignet sich auch gut für Bio-Dinkel-Seelen. Teigruhe mind. 1 Stunde.

### Aufarbeitung Bio-Dinkel-Seelen:

Längliche Teigstücke abstechen, Strang eindrehen, mit Wasser besprühen und mit Brezensalz-Bio-Kümmel-Mischung bestreuen oder in Bio-Mohn bzw. Bio-Sesam wälzen. Bei ca. 250°C ca. 20–25 Minuten mit Schwaden backen. Bei offenem Zug kräftig ausbacken.



### Bio-Dinkel-Kartoffel-Laiberl herzhaft

Zugabe von 1–2 kg Bio-Roggen- oder Bio-Dinkelsauerteig (TA 180)  
Zusätzlich ca. 10–15 g Salz je kg Sauerteig.



**Teigtemperatur:** 24/25°C

#### Verarbeitung:

Knetzeit: Ca. 8 Minuten langsam

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg Brot  
0,850 kg für 0,750 kg Brot

Aufarbeitung: Teig nach ca.  $\frac{2}{3}$  der Teigruhe auf ein Mehlbett (z. B. Bio-Dinkelmehl oder Bio-Dinkel fit) legen. Teig etwas flach drücken. Am Ende der Teigruhezeit 590 g Teigstücke abstechen bzw. ausbrechen und mit der bemehlten Seite nach oben auf Bleche oder Abzieher setzen. Nur leicht einschlagen. So entsteht die charakteristische Oberfläche (siehe Foto oben).

Gare: Bei relativ trockener Umgebung (Garraum oder Backstube).

Backen: Bei 270°C anbacken, Schwaden geben. Evtl. nach ca. 2–5 Minuten Zug ziehen. Bei offenem Zug kräftig ausbacken.

Backtemperatur: Ca. 260°C bis 270°C mit Schwadengabe, Temperatur fallend, nach  $\frac{2}{3}$  der Backzeit Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Backzeit: 40–45 Minuten