

# BIO-DINKEL-GOLD-SPROSSENROT

Neu!

- \_ Besonders wertvoll durch Dinkel-Sprossen
- \_ Mit der geballten Kraft der Natur
- \_ Ohne Verwendung von Weizen



## Rezepte:

Bio-Dinkel-Gold-Sprossenrot (direkte Führung)

Bio-Dinkel-Gold-Sprossenrot (Führung über Nacht)



## Bio-Dinkel-Gold-Sprossenrot (direkte Führung)

### Quellstück:

2,800 kg Bio-Dinkel-Gold-Sprossenrot

0,900 kg Bio-Sonnenblumenkerne

3,700 kg Wasser

Stehzeit: 2–3 Stunden  
(besser über Nacht, kühle stellen)

### Teig:

7,400 kg Quellstück

7,750 kg Bio-Dinkelmehl

0,300 kg Bio-Olivenöl

0,190 kg Hefe

3,700 kg (ca.) Wasser

**19,150 kg Gesamtteig**

**Teigtemperatur:** 24/25°C

### Verarbeitung:

Knetzeit: 6 Minuten langsam + 2 Minuten schnell

Teigruhe: Mind. 60 Minuten (Teig zwischendurch zusammenschlagen)

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

Aufarbeitung: Teigstücke langwirken und in Verbände setzen.

Backen: Bei voller Gare mit viel Schwaden schieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen und nach  $\frac{2}{3}$  der Backzeit Zug wieder schließen.

Backtemperatur: 250°C fallend auf 210°C

Backzeit: 60 Minuten



Führung über Nacht

### EMPFEHLUNG

Ein besonders saftiges Dinkelbrot mit hervorragender Frischhaltung erhalten Sie, wenn Sie die Hefemenge deutlich reduzieren (mindestens halbieren) und die Verbände direkt nach der Aufarbeitung über Nacht kühle (ca. 4–8°C). Am nächsten Tag bei voller Gare ausbacken. Die Teigruhe reduziert sich auf ca. 20 Minuten.