

Dinkelkruste

Zutaten für 4 Stück à 870 g:

Vorteig:

300 g	Dinkelmehl 1050
240 g	Wasser
3 g	Hefe

Brühstück:

100 g	Roggenmehl 1150
400 g	Wasser (80 °C)
5 g	Salz

Hauptteig:

543 g	Vorteig
505 g	Brühstück
500 g	Roggenmehl 1150
1100 g	Dinkelmehl 1050
35 g	Salz
35 g	Hefe
70 g	Sonnenblumenöl
40 g	Apfelessig
ca. 750 g	Wasser

ca. 3.600 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

Zubereitung:

Vorteig: Die Zutaten für den Vorteig vermengen und über Nacht (ca. 20 Stunden) bei Raumtemperatur stehen lassen.

Brühstück: Ebenso die Zutaten für das Brühstück vermengen und im Kühlschrank über Nacht quellen lassen.

Hauptteig: Am nächsten Tag Vorteig, Brühstück und die Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 2 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig für 75 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 4 je 870 g schwere Portionen abwägen und mit Roggenmehl rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe geben und 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Teigruhe die Brote aus den Körben auf einen bemehlten Backschiebe stürzen, einschießen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschließen
Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 240 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 45 – 50 Minuten