




Tössemer Dinkelbrot mit Urdinkelmehl

Teig	1.350 kg	Tössemer Dinkelbrotmischung	
	0.005 kg	Hefe	
	<u>1,000 kg</u>	Wasser	
	<u>2.355 kg</u>	Gesamtteig	

Knetzeit 6 Minuten langsam } Spiralknetter
6 Minuten schnell

Teigtemperatur 24° C

Teigruhe Stock mind. 16 Stunden max. 24 Stunden im Kühlschrank

Teigeinlage 500 gr.

Ofentemperatur 240 - 260° C fallend; bei offenem Zug ausbacken

Backzeit ca. 40 Minuten

Teigherstellung Aus den Zutaten einen sehr weichen Plastischen Teig kneten.

In gefettetem Kessel oder Kiste im Kühlschrank ruhen lassen. Je nach Kühler Temperatur Teig etwas vor dem aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Der Teig sollte um das doppelte aufgegangen sein, bevor er aufgearbeitet und gebacken wird.

Schöne Rechteckige Stücke abwiegen und diese in Dinkelvollkornmehl drehen. Sofort mit viel Dampf einschiessen. Nach ½ der Backzeit Zug öffnen und gut ausbacken.

Eignet sich auch sehr gut als halbgebackenes Brot das tiefgekühlt gelagert wird. (Flexibilität und Rationalität)

Deklaration: **Dinkelmehl, Dinkelgluten, Salz, Roggen getoastet, Zucker, Dinkelmalz, Dextrose**
Kann Spuren von Soja, Milch und Nüssen enthalten