

Sabia

Dinkel Seelen

Chiasamen
[Salvia hispanica]

Basilikumsamen
[Ocimum basilicum]

Leindottersamen
[Camelina sativa]

Leinsamen
[Linum usitatissimum]

Sabia Dinkel Seelen

KG 5035

Quellstück:

1,000 kg **Sabia** (3419)
1,000 kg Wasser (10 °C)
2,000 kg Quellstück

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig:

2,000 kg Quellstück
5,000 kg Dinkelmehl 630
4,000 kg Wasser (ca.)
0,125 kg Salz
0,125 kg Hefe
0,100 kg **Dinkel Backmittel 2 %** (2449)
0,050 kg **BAS T** (1253)
11,400 kg Teig

Aufarbeitung:

Knetzeit: 4 - 6 Minuten langsam
4 - 7 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 24 - 26 °C
Teigruhe: 3 - 5 Stunden (bei 5 °C)
Teigeinlage: ca. 0,150 kg
Endgare: 30 - 45 Minuten
Backtemperatur: 240 °C fallend
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Herstellung:

Zutaten zu weichem Teig kneten. In beölte Wannen portionieren und 3 - 5 Stunden Teigruhe geben (evtl. auch im Kühlraum). Nach Teigruhe Teig auf einen angefeuchteten Arbeitstisch stürzen, etwas flach drücken und Seelen (Teigstränge von 20 cm Länge, 3 cm Breite) mit Wasser ausbrechen (einteilen - formen), damit das Gebäck etwas Spannung erhält.

In **Sabia** (3419) rollen oder bestreuen und nach 30 - 45 Minuten Gärzeit bei fallender Temperatur mit Schwaden backen.

