Dimacu Deliziosa

Zutaten:

5,038	kg	Poolish bestehend aus:
2,500	Kg	ROLAND Dinkelmehl 630
0,038	Kg	Hefe
2,500	Liter	Wasser
7,500	Kg	ROLAND Dinkelmehl 630
0,250	Kg	Meersalz grob
0,400	Kg	Mango Chutney
0,050	Kg	Chiliflocken
0,050	Kg	Currypulver
3,000	Liter	Mangosaft
0,120	Kg	Hefe
2,500	Liter	Wasser
18,908	**kg**	**TA 178 %**

Verarbeitung:

Kneter: Spiralkneter

Knetzeit Langsam:	**8**	Minuten
Knetzeit Schnell:	**4**	Minuten
Teigtemperatur:	**24**	°C
Teigruhezeit:	**60**	Minuten

Verarbeitungshinweise:

Teigruhe: 60 Minuten, 2x aufziehen (bei 20 und 40 Min.)

Teigeinwaage: 400g

Aufarbeitung:
Teiglinge rund stoßen und in Gärkörben mit gestaubten Tüchern (Topping Dinkelmehl mit Kurkuma) legen. Rasch runterkühlen und bei ca. 5 °C über Nacht lagern. Vor dem Backen auf etwa 15°C Kerntemperatur aklimatiseren und 3x einschneiden.

Backen:
Anbacktemperatur 10°C über Brötchen, mit reichlich Schwaden. Nach 5 Min. die Temperatur um 30°C reduzieren und kräftig ausbacken. In der letzten Backphase den Zug für 5 Min. öffnen.

Backzeit ca. 45 Min.