



DINKEL-SPROSSE



ROLAND MEHL®

ZUTATEN

0,990 kg	Dinkel-Vollkorn-Sauerteig
0,450 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
0,090 kg	Sauerteigstarter
0,450 l	Wasser
5,000 kg	Brühstück Dinkel-Vollkornmehl
1,250 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
3,750 l	Wasser (kochend)
2,550 kg	Kochstück Dinkelsprossen
1,700 kg	Dinkelsprossen
0,850 l	Wasser (kochend)
6,600 kg	ROLAND Dinkelvollkornmehl
0,250 kg	Hefe
0,220 kg	Salz (verzögerte Zugabe)
0,330 kg	Honig
2,900 l	Wasser
18,940 kg	TA 179 %

VERARBEITUNG

Knetzeit langsam: 6 min.

Knetzeit schnell: 15 min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhezeit: 60 min.

Teig: nach intensiver Knetung während der Teigruhe (60 min.), 2 x aufziehen und danach in Wannen, gekühlt über Nacht, führen.

Am nächsten Tag, nach kurzer Akklimatisierung auswiegen, schonend aufarbeiten, kurz mit den Schlüssen in Mehl legen.

Backen: etwa 30 °C über Brötchentemperatur mit reichlich Schwaden anbacken, dann um etwa 30 °C Temperatur fallen lassen.

Zum Backzeitende (letzte 5 min.) mit offenem Zug ausbacken.

Backzeit ca. 38-40 min.



Mehr entdecken!