



## Saftiges Dinkelbrot

Grundrezept mit MADRE Dinkelsauer Plus VK  
Dinkelbrot

**Rezept-Nr.: 01215**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück: Stehzeit über Nacht		
Dinkelmehl Type 630	2,000	Teigstücke abwägen und in Dinkelmehl locker rundwirken.
Wasser, kochend	3,000	Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in runde, mit Dinkelmehl ausgestaubte Gärkörbe legen.
-----		Bei 3/4 Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
Dinkelmehl Type 630	7,000	
<b>MADRE Dinkelsauer Plus VK</b>	1,000	
Speisesalz	0,260	Nach 5 Minuten den Zug ziehen.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	5,000	<b>Knetzeit: 8 Minuten langsam 3 Minuten schnell</b>
-----		
Dekor:		
Dinkelmehl Type 630	0,800	<b>Teigtemperatur: ca. 25 °C</b>
		<b>Teigruhe: 60 Minuten</b> <b>Während der Teigruhe den Teig einmal "aufziehen"</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C</b>
		<b>Backzeit: 45 Minuten</b>
		<b>Alternativ:</b> Teigstücke abwägen, zuerst locker rund wirken und nach einer kurzen Entspannungsphase in Dinkelmehl noch einmal locker aufarbeiten. Immer zwei Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die Formen einlegen. Oberfläche leicht absieben und garen lassen. Mit Schwaden schieben und nach ca. 15 Minuten den Zug ziehen.

**Gesamtgewicht: 19,260 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 45 Min.**