

UrDinkelbrot

mit direkter Triebführung

Brot Zusammensetzung:

UrDinkelmehl IPS, Wasser,
UrDinkelschrot IPS, Hefe, Salz, Sauerteig
getrocknet, Flüssigmalz (Gerste)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1101 kJ (262 kcal)
Eiweiss: 10,1 g
Kohlenhydrate: 50,9 g
Fett: 1,5 g



Rezept: 1'000 g Wasser
40 g Backhefe
10 g Flüssigmalz
miteinander verrühren

1'700 g UrDinkelmehl mit Schrot (Art.-Nr. 1717)
30 g Levit Fermenta, direkt
alle Zutaten miteinander mischen

35 g Speisesalz
bei Hälfte der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten

Stockgare: 75 - 90 Min.

Aufarbeiten: Teigstücke von 500 g zuerst rund, dann satt länglich wirken.
Die Oberfläche im UrDinkelmehl wenden und mit Schluss
nach oben eintücheln. Mit Plastik zudecken und gären lassen.

**Back-
vorbereitung:** Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Einschliessapparat
absetzen. Stelle für Brotmarke mit Wasser bestreichen und
Oblate ankleben. Mit flacher Klingenföhrung in der Längsrichtung
einschneiden.

Backen: Im vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschliessen.
Nach $\frac{1}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und knusprig ausbacken.
(Richtzeit: 30 Min.)