

Dinkel-Roggenbrot

Brot Zusammensetzung:

Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Haferkleie, Roggenmehl, Sesam-
saat, Sojaschrot, Hafergrütze, Lein-
samen, Hefe, Salz, Malzmehl geröstet
(Gerste), Sauerteig getrocknet (Roggen)
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Weizenfrei, nicht für Zöliakie geeignet

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 275 kcal
Kohlenhydrate: 39,5 g
Fett: 6,8 g
Naturfasern: 4,5g



Rezept:
1'000 g Wasser, 22°
1'500 g Dinkel-Roggenmehl (Art.-Nr. 1793)
40 g Hefe
35 g Salz

Kneten: Spiralkneter, 1. Gang 8 – 9 Min.
Teig leicht aufnehmen nach dem Mischen.
Teigtemperatur 24° - 26°

Stockgare: 40 Min. bei 30°C, nach 20 Min. aufziehen

Aufarbeiten: Teigstücke von 500 g leicht rund vorwirken, 5 Min. entspannen lassen.
Ein Stück Teig, ca. 40 g, wegnehmen und den Restteig länglich wirken.
Das kleine Teigstück doppelt so lange wie das Brot ausrollen und in
Schlangenlinien auf das fertig gewirkte Brot auflegen. Die Brote auf
Einschiessapparate absetzen und mit Dinkelmehl leicht stauben.
(siehe Fotos auf der nächsten Seite)

Stückgare: 10 – 15 Min. bei 30°C

Backen: Bei ca. 220°C (Temperatur wie Spezialbrot) mit Dampf einschiessen.
Zug nach 15 Min. ziehen. Backzeit ca. 40 Min.

Aufarbeiten:



Leicht rund vorwirken



Teigstück von ca. 40 g wegnehmen



Den Strang doppelt so lang wie das Brot wirken und in Schlangenlinien auflegen.



Das fertige Brot auf den Einschliessapparat auflegen



Brote mit Dinkelmehl leicht stauben, 10 – 15 Min. gären lassen



Mit Dampf einschliessen, nach 15 Min. ziehen