

## Dinkelflocken-Brot mit BackNatur Ferment – Kasten

Vorteig:

300 g Bio-Dinkelvollkorn-Mehl

300 g Trinkwasser

30 g BackNatur Ferment / Roggenferment / Grundansatz / Aktivierungsstufe

630 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 26 °C

Stehzeit: 12–15 Std. bei 26–28 °C

Quellstück:

200 g Bio-Dinkelmalz-Flocken

480 g Trinkwasser

70 g Bio-Sonnenblumenkerne

30 g Bio-Kartoffelflocken

710 g Quellstück

Mischen: homogen

Temp.: mit Leitungswasser

Stehzeit: 8–14 Std.

Teigbereitung:

630 g Vorteig

710 g Quellstück

450 g Bio-Dinkelvollkorn-Mehl

20 g Meersalz

350 g Trinkwasser

19 g Bio-Rübensirup

19 g Bio-Rohrzucker

Tipp: Zuerst alle Zutaten, außer dem Quellstück, vorlegen. Nach kurzem Anlaufen Quellstück zugeben. So kann sich der Teig schneller entwickeln.

2090 g Teig

Knetung: 4 + 6 Minuten

Teigtemp.: 26–28 °C