

Grobes Dinkelvollkorn-Brot ohne Backhefe – Kasten

Vorteig:

2000 g Bio-Dinkelvollkorn-Mehl

2000 g Trinkwasser

200 g BackNatur Ferment / Roggenferment / Grundansatz / Aktivierungsstufe

4200 g Vorteig

Vorteig Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 28 °C

Stehzeit: 12–15 Std. bei 26–28 °C

Brühstück:

7000 g Bio-Dinkelflocken grob geflockt über Flocker

6500 g Trinkwasser

1500 g Bio-Sonnenblumenkerne, geröstet

15000 g Brühstück

Brühstück Mischen: homogen

Temp.: mit Wasser von 80 °C

Stehzeit: 3–5 Std., nicht kürzer

Teigbereitung:

4200 g Vorteig

15000 g Brühstück

1000 g Bio-Kartoffelflocken

1000 g Bio-Roggenmehl 997/1150

250 g Meersalz

800 g Bio-Buttermilch, frisch

250 g Bio-Rübensirup

190 g Bio-Zucker

200 g Trinkwasser, ggf. mehr

22090 g Teig

Knetung: 10 Minuten 1. Gang, 1–3 Minuten 2. Gang

Teigtemp.: 26–28 °C

Teigruhe: 60 Minuten