

Süße Dinkel-Aprikosen-Brötchen mit BackNatur Ferment (auch GV geeignet)

Vorteig:

2000 g Bio-Dinkelmehl 630

2000 g Trinkwasser (TA 200)

200 g BackNatur Ferment / Roggenferment / Grundansatz / Aktivierungsstufe

4200 g Vorteig

Mischen: 2 Minuten

Teigtemp.: 26 °C

Stehzeit: 9–12 Std. bei 25–27 °C

Frucht-Quellstück:

1000 g Bio-Aprikosenwürfel, ca. 5 × 5 mm

400 g Trinkwasser, Bio-Orangensaft oder Bio-Apfelsaft

1400 g Frucht-Quellstück

Mischen: homogen

Stehzeit: 0–2 Std., kühl

Teigbereitung:

4200 g Vorteig

4000 g Bio-Dinkelmehl 630

1000 g Bio-Vollmilch, handwarm (ca. 35 °C)

500 g Meersalz

500 g Bio-Butter kalt

900 g Bio-Rohrzucker

1400 g Frucht-Quellstück nach der Knetzeit zusetzen und 2 Minuten unterkneten

12100 g Teig

Knetung: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemp.: 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung:

Ballengewicht 2500 g. Ballengare ca. 10 Min.

Nach der Ballengare teilen und vorsichtig leicht rundmachen. Nach kurzer Entspannungszeit nach Belieben formen.

Endgare:

In nicht zu feuchtem Gärschrank: ca. 60–80 Minuten.

Bei fast voller Gare mit mittlerem Schwaden einschießen.

Backzeit:

Backtemperatur 200 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur),

Backzeit ca. 18 Minuten.