

Dachsenfranz Brot

Rezept:

Quellstück:

- Dinkelschrot grob: 1,0 kg
- Dachsenfranz Dunkel: 4,0 kg
- Restbrot: 1,0 kg
- Gesamt: 6,0 kg
- Temperatur: 20 °C
- Stehzeit: über Nacht

Sauerteig:

- Roggenmehl 1150: 3,0 kg
- Wasser 28 °C: 2,4 kg
- Sauerteig: 0,060 kg
- Gesamt Natursauerteig: 5,4 kg
- Temperatur: 28 °C auf 22 °C fallend
- Stehzeit: 14-20 Stunden

Rezeptur:

- Quellstück: 6,0 kg
- Natursauerteig: 5,4 kg
- Roggenmehl 1150: 3,0 kg
- Weizenmehl 550/1050: 1,5 kg
- Dinkelmehl 630: 1,5 kg
- Salz: 0,200 kg
- Hefe: 0,180 kg
- Wasser: 1,2-1,8 Liter

Backtechnik:

- Knetzeit: 8+4 Minuten
- Teigtemperatur: 24 °C
- Teigruhe: 30-60 Minuten
- Backtemperatur: 250 °C auf 210 °C fallend
- Teiggewicht: 0,880 kg

Aufbereitung:

- Nach der Teigruhe Brote abwägen und schonend zusammenlegen.
- Nach kurzer Stückgare in Form bringen (länglich) und mit Wasser bestreichen.
- Im Dinkelschrot wälzen und zum Zirbel drehen.
- Bei 3/4 Stückgare in den Ofen einbringen.