



Pan Pirolle Naturel UrDinkel

Rezeptmenge: 17 Stück à 500 g

Lange Triebführung 24 Stunden

3'500 g Wasser (kalt)
30 g Backhefe
5'000 g Pan Pirolle Naturel UrDinkelmehl
130 g Speisesalz

8'660 g Teig

Knetzeit: Zutaten schonend auskneten.

Knetmaschinen Typ:

Mischzeit: 6 Min.

Knetzeit: 1 - 2 Min.

Stockgare: 24 Stunden
2 - 3 Stunden in der Backstube stehen lassen, dann aufziehen und in den Kühlraum stellen. Vor dem Verarbeiten wieder 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren.

Teigeinlage: 500 g

Aufarbeiten: Teig **nicht** aufziehen, **nicht** wirken, **nur** abstechen. Teigstücke von Hand abwiegen, und auf dem mit **Dinkelmehl** bestäubten Tisch absetzen. Sofort von beiden Seiten 2 x locker abdrehen und auf Einschiessapparate absetzen.

Stückgare: 15 - 20 Minuten

Backen: Im Etagenofen backen. Anfangstemperatur wie Grossbrot, fallend. Nach 2 Minuten etwas Dampf geben und nach 15 Minuten Zug öffnen.

Backzeit: 35 - 40 Minuten

Mehlzutaten: Dinkelmehl, Dinkelflocken, Weizengluten, Dinkel geröstet, Enzyme, Acerolapulver

