

Dinkelnussbrot mit 100% Dinkelmehl

Brühstück: 900 g Heisses Wasser
600 g Dinkelschrot
1'500 g Am Vortag abbrühen und im Kühlschrank aufbewahren.

Teig:

Brühstück	1'500 g
Wasser	400 g
Super Malz	30 g
Dinkelback	150 g
Backhefe	80 g
Dinkelruchmehl	1'400 g
Speisesalz	50 g
Total	3'970 g
inklusive Nüsse	



Baumnüsse 360 g Zum Schluss des Knetprozesses unterziehen.

Kneten: Alle Zutaten (**ohne Baumnüsse**) zu einem mittelfesten plastischen Teig kneten.

Teigtemperatur: 22 – 24°C

Teigruhe: 60 – 70 Minuten, dazwischen 1x aufziehen

Teigeinlage: 450 g

Brotform: In Formen, oder nach eigener Idee!

Stückgare: 35 – 40 Minuten bei Backstubentemperatur.

Ofentemperatur: Vor dem Einschneiden stupfen.
Anfangstemperatur 220°C fallend auf ca. 200°C

Backen: Mit Dampf, den Zug nach 20 Minuten öffnen.
40 bis 45 Minuten backen.

Zusammensetzung: Weizenmehl – Baumnüsse – Backhefe – Speisesalz – Malz

Hinweis: Wir verwenden **keine** Emulgatoren **keine** Mono u. Diglyceride **keine** Phosphate! Unsere Zutaten sind **gentechnisch nicht verändert!**