

## Dinkel-Roggenbrötchen

### Roggenfermentteig TA 250:

Roggenmehl Type 997 / 1150

4.000 g

Öko Aktivstarter Dinkel

40 g

Wasser ca. 40 °C

6.000 g

Pulver in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl einrühren, Anfangstemperatur ca. 35 °C, Stehzeit ca. 17 bis 20 Stunden ca. 25 °C bis 26°C abgedeckt stehen lassen. Teig muss sichtbaren Trieb aufzeigen und eine leicht säuerliche Note haben, pH 4,3 bis 4,5.

### Teig:

Roggenfermentteig TA 250

ca. 10.000 g

Dinkelmehl Type 630

6.000 g

Dinkelgluten

400 g

Honig

300 g

Meersalz

240 g

Ur-Dinkel S5

150 g

Gerstenmalzmehl EBC 300

100 g

Hefe

100 g

Minimo oder Fermenta 1

50 g oder 100 g

Wasser

ca. 500 g

Gesamtteig

ca. 17.530 g



**Knetzeit:** 1. Gang 6 Minuten und 2. Gang 4 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten

**Pressengare:** 10 bis 15 Minuten, Pressengewicht 2.800 g

**Aufarbeitung** **als Rundbrötchen:** Runde Teiglinge direkt, mit Schluss nach unten, auf Bleche setzen. Vor dem Backen ein- oder zweimal quer schneiden.

**als Schnittbrötchen:** Runde Teiglinge oval aufarbeiten, mit Schluss nach unten auf leicht bemehlte Dielen setzen. Nach kurzer Entspannungsphase (ca. 10 Minuten) die Teiglinge längs, sehr tief schneiden und auf die Schnittfläche drehen. Bei knapp voller Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden einschieben.

**Endgare:** bei Raumtemperatur ca. 24 °C abgedeckt zu voller Gare bringen.

**Backtemperatur:** Brötchentemperatur ca. 240 °C fallend auf 220 °C

**Backzeit:** ca. 18 bis 20 Minuten

**Anmerkung:** Bei Langzeit über Nacht die Hefe auf 80 g reduzieren.

**Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**