



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Dinkelbrot

Deklaration (Mehl)	Dinkelmehl (Typ 1500) und Dinkelschrot.
Triebführung	600 g Dinkelschrotmehl 500 g Wasser 30 g Hefe
Teig am Morgen	900 g Dinkelschrotmehl 500 g Wasser 50 g Margarine 40 g Sumax oder ein anderes Backhilfsmittel (S 500 oder Garantapaste) 40 g Hefe 30 g Salz
Herstellung	15 Minuten im 1. Gang laufen lassen. Ein- bis zweimal aufziehen.
Stockgare	Ca. 1 Stunde am Stock liegen lassen.
Aufwirken	Teigstücke von ca. 500 g bilden, rund wirken, mit Wasser bestreichen und im Dinkelmehl wenden.
Stückgare	Mit $\frac{3}{4}$ Gare auf 3 Seiten schneiden.
Backen	Dämpfen. In nicht zu heissem Ofen rösch ausbacken.