



## Dinkelfermentschrötli

gebacken nach dem Honig-/Salzprinzip  
aus 55 % Dinkelvollkornschrot grob  
und 45 % Dinkelvollkornmehl,  
ohne Zusatz von Hefe



### Fermentteig:

Dinkelvollkornmehl

4.500 g

Fermentdirektstarterpulver 4 %

180 g

Wasser (ca. 40 °C)

3.600 g

Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit dem Dinkelvollkornmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten!

### Teig:

Fermentteig

8.100 g

Dinkelvollkornschrot grob

5.500 g

Ur-Dinkel S5

500 g

Honig

300 g

Salz

270 g

Wasser

5.500 g

### Gesamtteig

20.770 g



**Kneten:** 1. Gang 15 Minuten, 2. Gang 2 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C bis 27 °C

**Teigruhe:** abgedeckt ca. 1 Stunde, bei 29 °C +/- 1 °C

**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge mit nassen Händen facieren, in Dinkelgrobschrot wälzen und in passende Backkästen einlegen. Endgare bei ca. 29 °C. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** 260 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 55 Minuten