



Fermenta-Ur-Kornbrot

ausschließlich mit alten Ur-Getreidesorten gebacken:

40 % Dinkelvollkornmehl, 35 % Dinkelmehl Type 630, 6 % Einkornmehl,
6 % Emmermehl, 6 % Lichtkornroggenmehl, 6 % Kamut und 1 % Hafermehl
ohne Zusatz von Hefe

Fermentteig:

Dinkelvollkornmehl/-feinschrot	4.000 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!
Fermentdirektstarterpulver 4 %	160 g	
Wasser (ca. 40 °C)	3.200 g	

Teig:

Fermentteig	7.200 g
Drax-Urgetreidemehlmischung* (Lichtkornroggen-, Einkorn-, Emmer-, Kamutmehl)	2.500 g
Dinkelmehl Type 630	3.500 g
Ur-Dinkel S5	450 g
Dinkelvollkornextrudat	200 g
Salz	260 g
Bockshornklee	25 g
Wasser	<u>5.000 g</u>
Gesamtteig	19.135 g



Kneten: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt ca. 2 ½ bis 3 Stunden, bei 28 °C +/- 1 °C, Teig mehrfach aufziehen bzw. zusammenlaufen lassen

Aufarbeitung: 850 g oder 1.100 g Teiglinge mit nassen Händen ausbrechen und auf nasser Wiegeschale abwägen. Leicht facieren und auf Backpapier ablegen. Mit Dinkelvollkornmehl leicht absieben, igeln oder stupfen und mit Schwaden einschieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur: heiß anbacken bis ca. 270 °C und mit fallender Hitze auf 200 °C ausbacken

Backzeit: ca. 55 bis 65 Minuten je nach Einlage

Inhaltsstoffe: Trinkwasser, Dinkelvollkornmehl, Dinkel-, Einkorn-, Emmer-, Lichtkornroggen-, Kamutmehl, Salz, Nahrungsfasern Psyllium, Hafermehl, Bockshornklee

*Die Urgetreidemehlmischung stellt Monika Drax – www.drax-muehle.de her.