

# Dinkel-Trio

## mit LIEVITO MADRE TRIO und BACKEXTRAKT



### Vorteig:

Dinkelmehl Type 630	4,600 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>7,900 kg</b>

Knetzeit:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Stehzeit:	60 – 90 Minuten bei 25 – 26 °C

### Dinkelbrot, eingeweicht:

Dinkelbrot, getrocknet	1,400 kg
Wasser	2,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>4,200 kg</b>

Stehzeit:	60 – 90 Minuten
-----------	-----------------



**Teig:**

Vorteig	7,900 kg
Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
Dinkelbrot, eingeweicht	4,200 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	3,200 l
Gesamtgewicht	20,720 kg

Knetzeit: 6 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinlage: 3 x 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und schonend rund aufarbeiten. Jeweils drei Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf ein bemehltes Tuch aneinander setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge für ca. 60 Minuten akklimatisieren lassen, drehen, auf Abziehapparate setzen und wie gewünscht einschneiden. Nach einer kurzen Entspannungszeit mit Dampf backen.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 60 – 70 Minuten