











Rezeptname: Urdinkel-Brot (Hermann-Josef Ammel)

Basisdaten:			
Dinkel Urkorn VK	200 g	40 %	
Ur-Dinkel 630	300 g	60 %	
0	0 g	0 %	
Mehl gesamt	500 g	100 %	
Schüttflüssigkeit	375 g	75 %	
Haselnussöl	10 g	2,0 %	
Malz/Honig/etc.	0 g	0,0 %	
Salz	10 g	2,0 %	
Hefe	0 g	0,0 %	
Evtl. noch Saaten und Schüttflüssigkeit für Brühstück.			

Sauerteig:		Sauerteig 200 TA	
Sauerteig Mehl	125 g	Dinkel Urkorn V	Ca. 6 Stunden bei 29-30 Grad bis zur Verdoppelung (Ich: 5:30).
Sauerteig Wasser	125 g		
Anteil Versäuerung	10 %		
ASG	13 g	Weizen	
Gesamt:	263 g		

Mehlkochstück:			
Kochstück Mehl	20 g	Ur-Dinkel 630	Mehl und Wasser zusammenrühren und unter rühren aufkochen bis eine puddingartige Konsistenz erreicht ist. Abkühlen lassen.
Kochstück Wasser	100 g		
Kochstück Gesamt:	120 g		

Quellstück (Dinkelflocken)		
Dinkelflocken	100 g	Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
Wasser	100 g	
Gesamt:	200 g	

Hauptteig:					
Dinkel Urkorn VK		75 g	15 %	6,8 %	Autolyse Mehl, 140 g Wasser, Sauerteig und Mehlkochstück für 30 Minuten. Kneten und dann zuletzt Salz und Öl zugeben. Nach gutem Fenstertest Quellstück langsam unterkneten. Der Teig löst sich komplett vom Kessel. Evtl. beim Kneten noch 10 g Wasser zugeben.
Ur-Dinkel 630		280 g	56 %	25,3 %	
		0 g	0 %	0,0 %	
Schüttflüssigkeit		150 g	30 %	13,5 %	
Sauerteig		263 g	53 %	23,7 %	
Poolish		0 g	0 %	0,0 %	
Haselnussöl		10 g	2,0 %	0,9 %	
Salz		10 g	2,0 %	0,9 %	
Malz/Honig/etc.		0 g	0,0 %	0,0 %	
Mehlkochstück:		120 g	24 %	10,8 %	
Brühstück		200 g	40 %	18,1 %	
Hefe		0 g	0,0 %	0,0 %	
Reste Anstellgut		0 g	0,0 %	0,0 %	
Sonstiges		0 g	0 %	0,0 %	
Gesamtgewicht:		1.108 g		100,0 %	

Bearbeitungshinweise:	
Kneten:	Ca. 6-8 Minuten bis zu einem guten Fenstertest. Davon 6 Minuten Stufe Min. und zwei Minuten Stufe 1 (Kenwood). Zuletzt langsam Quellstück unterkneten.
Stockgare:	Ca. 3 Stunden RT. Am Anfang und 2x nach je 30 Minuten S/F.
Stückgare:	12 Stunden KS bei 5 Grad.
Backen:	Einschiessen bei 250 Grad, schwaden. Nach 10 Minuten auf 210 Grad fallend Schwaden ablassen. Insgesamt ca. 50 Minuten.
Sonstige Hinweise:	

Info:		
Tatsächliche TA	Gesamt Mehl	500
	Gesamt Flüssigkeit	485
		197