Seite 1

Getreide gesamt

Wir backen: Dinkellaibe

Menge: 2 x 750 g

backmeister-roman.de



Pos.	Zutaten:	1000	g		Arbeitsschritt 1	Menge	Arbeitsschritt 3	Menge	Arbeitsschritt 4		Menge
1					Sauerteig	in g	Kochstück	in g	Hauptteig		in g
2									Nach der Stehzeit in die		
3	Dinkelmehl 1050	400	g	40%	Dinkelvollkornmehl	180	In einen Kochtopf geben:		Knetschüssel geben:		
4	Dinkelmehl 630	400	g	40%	**Sauerteigstarter	20	Dinkelmehl 1050	50			
5	Dinkelvollkornmehl	180	g	20%	Mit einem Löffel mischen.		Wasser	250	Wasser handwarm		100
6									Frischhefe		14
7	**Sauerteigstarter	20	g	2,0%	zugeben:		Mischen und aufkochen bis		Honig		20
8	z.B. v. hobbybaecker.de				Wasser handwarm	200	die Masse Blasen wirft.		Mit einem Schneebesen ver	errül	nren.
9					Mit einem Löffel verrühren.						
10							Abgedeckt auskühlen lassen.		zugeben:		
11					Stehzeit abgedeckt: 18-24	h	Anschließend solange in den		Sauerteig		
12					(bei warmer Zimmertemperatur)	)	Kühlschrank stellen, bis der Sa	uerteig	Vorteig		
13					Anzeichen eines guten Sauert	eiges:	reif ist.		Kochstück		
14	Frischhefe	15	g	1,5%	Deutliche Volumenzunahme,						
15	oder Trockenhefe 8 g				angenehmer Geruch, kleine Blas	sen.			Erst mischen, dann zugeb	en:	
16									Dinkelmehl 1050		330
17	Honig	20	g	2,0%	Arbeitsschritt 2	Menge		Menge	Dinkelmehl 630		200
18					Vorteig	in g		in g	Salz		20
19	Öl	20	g	2%				A STATE	Knetstufe 1	5	Min.
20					Wasser kalt	200					
21	Salz	20	g	2,0%	Frischhefe	1			Teigruhe abgedeckt:	10	Min.
22					Mit einem Schneebesen verrühr	en.		Market State	Knetstufe 1	3	Min.
23	Wasser	750	g	75%							
24					zugeben:				zugeben:		
25					Dinkelmehl 630	200		//////	ÖI		20
26					Mit einem Löffel verrühren.						
27									Knetstufe 1	4	Min.
28					Anschließend solange in den				Knetstufe 2	2	Min.
					Kühlschrank stellen, bis der Sau	ıerteig					
Teiggewicht gesamt: 1.825 g					reif ist.				Abgedeckt bei Zimmertemperatur		
	Teigausbeute (TA) netto:	175							ruhen lassen.	1	h
									Weiter auf Seite 2		

Seite 2

Menge: 2 x 750 g backmeister-roman.de



Step	Kurz und bündig		Kommentar	Backen × S	PSIIO sehen-verstehe	n-Z en-nutzen	
1	Teig auf eine bemehlte Arbeitsfäc	he geben.	Dinkelmehl	Ober/Unterhitze:	230	°C	
2	Teig einschlagen: 1 x		Kein Mehl auf die Teigoberfläche geben. Den Teig leicht zu einem Viereck ziehen. Nun die oberer Teighälfte zur Mitte	Umluft:	220	°C	
3	Teig abwiegen: in g 2	x 0	einschlagen und die untere Teighälfte darüber legen.	Backzeit: ca (je nach Ofen!)	a. 55	Min.	
4	Teigform: rund		Runde Form: Auf der Arbeitsblatte liegend von unten ein Stück Teig nach oben zur Mitte ziehen und leicht eindrücken. Den Teig etwas drehen und wieder ein Stück Teig von unten nach oben zur Mitte ziehen und oben leicht eindrücken.	Dampf geben: (Eine Schnapsglasm Wasser in die Form	-	ja :es	
5	Teiglinge rundum mehlen.		Solange wiederholen, bis der Teigling eine runde Form hat.	runterschalten nach:	,	rt	
6	Teiglinge in bemehlte runde		Alternativ:	rantersenation nach.	30101		
	Gärkörbe legen.		Ein Geschirrtuch in eine Schüssel legen und leicht mehlen. Den Teigling mit Schluss nach unten hineinlegen.	um: (je nach Ofen)	20	°C	
7	Schluss: unter	ı		Dampf ablassen nac (Die Ofentüre kurz ö		Min.	
8	Teigruhe abgedeckt: 60	Min.	Teiglinge sollten auf der Oberfläche Risse zeigen.	(Die Greinare Raiz ei			
				evtl. weiter runtersch	alten		
9	Backofen rechtzeitig vorheizen.		Tipp! Eine Kastenform ohne Wasser auf den vorderen Ofenboden stellen	nac		Min.	
	'		und ebenfalls vorheizen. (Diese dient zur Dampferzeugung)	(Je nach Gebäckfarb	•	00	
			Für mehr Dampf: Die Form zur Hälfte mit Kieselsteinen befüllen.	um	10	°C	
10	Teiglinge auf ein Blech/Gitter stür	zen.	Zwei Backpapiere auf den Gärkorn legen, Backgitter darauf setzen und stürzen.	Ofenspalt öffnen nac		Min.	
11	Schluss: ober		Überschüssiges Papier abschneiden (bessere Hitzeverteilung, schönere Farbe, mehr Volumen).	wie lang	je:	Min.	
	obci		Kipphilfe: Ein Blech unter die Körbe stellen.	Nach dem Backen:	1 "1 1 1 .		
			Tipp: Hat Ihre Knetmaschine viele	Auf einem Gitter auskühlen lassen.			
			Knetstufen und arbeitet auf den ersten	Tipp:			
			Stufen sehr langsam, wählen Sie jeweils	• •	len Dampf mehrmals ab,		
			eine höhere, aber nicht zu hohe,	wird die Kruste kross			
			Knetstufe.				