

**Sankt Jakobs Dinkelbrot**

Das ideale Brot des Schutzpatrons für Pilger und Wanderer

Dinkelvollkornfermentteig TA 200:

| | | |
|------------------------------|---------|--|
| Wasser ca. 40 °C | 1.500 g | Anstellgut in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und mischen, Anfangstemperatur ca. 30 °C. Bei ca. 26 °C Temperatur durchgängig ca. 16 bis 18 Stunden fermentieren bis längstens pH-Wert 4,2 |
| Anstellgut ca. 0,6 % bis 1 % | 15 g | |
| Dinkelvollkornmehl | 1.500 g | |

Quellstück:

| | | |
|----------------------------|---------|--|
| Wasser | 3.000 g | Alle Zutaten vermengen und ca. 16 bis 18 Stunden in der Kühlung quellen lassen |
| Dinkelflocken/-malzflocken | 1.100 g | |
| Sojaschrot | 300 g | |
| Kürbispresskuchenmehl | 300 g | |
| Kürbiskerne | 300 g | |
| Sonnenblumenkerne | 300 g | |
| Leinsaat | 300 g | |
| Sesam | 300 g | |
| Roggen-/Gerstenmalzmehl | 100 g | |

Teig:

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Dinkelvollkornfermentteig TA 200 | ca. 3.000 g |
| Quellstück | ca. 6.000 g |
| Dinkelmehl Type 630 | 5.000 g |
| Dinkelvollkornmehl | 1.800 g |
| Dinkeextrudat | 600 g |
| Ur-Dinkel S5 | 400 g |
| Meersalz | 280 g |
| Hefe | 100 g |
| Wasser | <u>ca. 5.200 g</u> |
| Gesamtteig | ca. 22.380 g |

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C**Knetzeit:** 1. Gang 14 Minuten**Teigruhe:** ca. 60 Minuten**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge rund aufarbeiten, in Sesam-/Dinkelflockenmischung wälzen und mit Schluss nach oben in bestaubte Gärkörbchen einlegen. Nach knapp voller Endgare mit Schluss nach unten auf Abzieher setzen, fächerförmig schneiden und mit Schwaden schieben.**Backtemperatur:** 260 °C fallend auf 200 °C**Backzeit:** ca. 55 bis 60 Minuten