



Dinkelbrot

Deklaration (Mehl)	Dinkelmehl (Typ 1500), Margarine und Backhilfsmittel
Triebführung	600 g Dinkelmehl 500 g Wasser 30 g Hefe
Teig am Morgen	900 g Dinkelmehl 500 g Wasser 50 g Margarine 40 g Sumax oder ein anderes Backhilfsmittel (S 500 oder Garantapaste) 40 g Hefe 30 g Salz
Herstellung	15 Minuten im ersten Gang laufen lassen und ein- bis zweimal aufziehen
Stockgare	Ca. 1 Stunde am Stock liegen lassen
Aufwirken	Teigstücke von ca. 500 g bilden, rund wirken, mit Wasser bestreichen und im Dinkelmehl wenden
Stückgare	Mit $\frac{3}{4}$ Gare auf 3 Seiten schneiden
Backen	Dämpfen und in nicht zu heissem Ofen rösch ausbacken