

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / Dinkelvollkorn](#)**MEIN DINKELVOLLKORN mit jodiertem Speisesalz:**

zur Herstellung von Dinkelvollkornbrot, Quellstücken und Vollkorndinkelbrötchen.

Anwendung Dinkelvollkornbrot:

1 Kg Brotvormischung Mein Dinkelvollkorn

18 g Hefe (Frischhefe, am besten im lauwarmen Wasser aufgelöst)

700 g Wasser (lauwarm, am besten ist es eine Teigtemperatur von ca. 27 Grad)

Brotvormischung und lauwarmes Wasser, mit darin aufgelöster Hefe, zusammenbringen. Diese Mischung 15 Minuten kneten (Der handwerkliche Bäcker macht dies mit einem Spiralknetter auf Stufe 1, langsam). Wir Hobbybäcker nutzen die Küchenmaschine oder den Handknetter mit der geringstmöglichen Geschwindigkeit. Selbstverständlich kann auch der Brotbackautomat genutzt werden.

Nach dem Kneten 25 Minuten den Teig ruhen lassen.

Den Teig länglich aufbereiten (wirken, falten, kneten), anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen und in eine Kastenform setzen.

30 – 40 Minuten Gare (optimal bei 30 Grad), also den / die Teiglinge gehen lassen. Der handwerkliche Bäcker nutzt hierzu einen Gärschrank, wir Hobbybäcker können die Teiglinge an einem anderen Ort verbringen oder z. B. im E-Herd die Teiglinge bei angeschaltetem Licht (macht auch warm) gehen lassen.

Nach der Gare die Kastenform / -en in den Herd geben. Backtemperatur 250 Grad, fallend auf 190 Grad. Backzeit ca. 60 – 70 Minuten. Schwaden bringt Vorteile – also beim Einschieben der Brote eine Tasse (heiβes) Wasser auf den Backofenboden geben (aber vorsichtig, wegen Verbrühungsgefahr).

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**
gaerkorb.eu | gaerkorb.de | backhaeuser.de | teetraeume.de