



## Daten

Teiggewicht	500g
Teiginlage	ca. 100g
Anzahl Teiglinge	5
Gesamtmehlmenge	270g
Teigausbeute	177 (theor.)

<b>Vorteig</b>	50g (19%)	Dinkelmehl 630
	50g (19%)	Wasser (18-20°C)
	0,1g (0,04%)	Hefe

Zutaten vermischen und 12-20 Stunden bei 20-22°C reifen lassen.

<b>Mehlkochstück</b>	20g (7%)	Dinkelmehl 630
	100g (37%)	Wasser (18-20°C)
	6g (2,2)	Salz

Zutaten mit einem Schneebesen vermischen und in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen bis sich eine puddingartige Masse bildet. Den Topf vom Herd nehmen und 1-2 Minuteniterrühren. Dann in eine Schüssel geben und direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich kein Kondenswasser bilden kann. 4-12 Stunden bei 20-22°C auskühlen lassen.

<b>Hauptteig</b>		Vorteig
		Mehlkochstück
	170g (63%)	Dinkelmehl 630
	30g (11%)	Dinkelmehl 1050
	50g (19%)	Wasser (18-20°C)
	4g (1,5%)	Honig
	10g (3,7%)	Sonnenblumenöl
	2,5g (0,9%)	Hefe
8g (3%)	Zitronensaft	

**Kneten** Alle Zutaten 6 Minuten auf niedrigster Stufe und 3 Minuten auf zweiter Stufe kneten.

**Stockgare** Bei 6-8°C 10-12 Stunden gehen lassen.

**Aufarbeiten und Stückgare** Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und **5 Teiglinge** (à ca. 100g) ungefähr rechteckig abstechen. Die Teiglinge mit der kurzen Seite zu Zylindern einschlagen und mit Schluss nach oben im bemehlten Bäckerleinen 35 Minuten bei 20-22°C reifen lassen.

**Backofen vorheizen** Den Backofen auf 250°C vorheizen.

**Backvorbereitung** Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf Backpapier geben und mit gerader Klinge tief einschneiden.

**Backen** Bei 230°C insgesamt 18-20 Minuten mit Dampf backen. Nach 8 Minuten die Ofentür weit öffnen um den Dampf abzulassen. In den letzten 3-5 Minuten die Ofentür einen Spalt öffnen bzw. auf Umluft schalten um eine rösche Kruste zu erhalten.