

# Aroma-Dinkel-Baguettes mit Kochstück und Poolish

## mit IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ und IREKS-DINKELBACK



### Kochstück:

Dinkelgrieß	0,500 kg
Wasser (kochend)	1,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,000 kg</b>

Verarbeitungshinweise: Den Dinkelgrieß in das kochende Wasser einrühren und unter ständigem Rühren bis ca. 92 °C erhitzen.

### Aroma-Poolish:

Dinkelmehl Type 630	0,500 kg
Dinkelgrieß	0,500 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Hefe	0,020 kg
Wasser	1,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,220 kg</b>

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: 4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

### Teig:

Kochstück	2,000 kg
Aroma-Poolish	2,220 kg
Dinkelmehl Type 630	8,500 kg
IREKS-DINKELBACK	0,400 kg
Kartoffelflocken	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	4,200 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,040 kg</b>

Knetzeit:	6 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,400 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	Spitzbaguette
Stückgare:	über Nacht bei ca. 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 27 Minuten