



Dinkel Ruchmehl mit feinen Dinkelschalenteilen, Dinkelgluten und Dinkelquellmehl.  
Zur Herstellung von rustikalen Broten mit saftiger Krume.

## Backanleitung

10 kg DINKEL RUCHMEHL 100%

7 Ltr. Wasser

1,5 kg Natursauerteig

220 g Salz

150 g Hefe

---

18,87 kg Teiggewicht

**Kneten:** 8 Minuten langsam

6 Minuten schnell

Teig aus der Maschine in geölte Wannen einfüllen

**Teigruhe:** 45 min, dabei 2 x in der Wanne zusammen legen

**Aufarbeitung:** vorsichtig auf den Tisch stürzen, abwiegen (TE 900 g),  
rustikal aufarbeiten

**Backen:** jung einschießen und mit reichlich Schwaden anbacken,  
kräftig ausbacken für eine dunkle, knusprig und aromatische Kruste

