

## Dinkelli Baget

DINKELBERGER-VOLLKORN ve İREKS STABILAZ ile çalışılmış

Buğday unu	7,000 kg
DINKELBERGER-VOLLKORN	3,000 kg
İREKS STABILAZ	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,150 kg
Su, yaklaşık	7,500 l
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,900 kg</b>

Yoğurma süresi: 3 + 8 dakika

Hamur sıcaklığı: 27 – 28 °C

1. Fermantasyon: 15 dakika

Hamur ağırlığı: 0,320 kg

Ara dinlendirme: 20 dakika

İşleme şekli: Baget

2. Fermantasyon +4 dolapta yaklaşık 16-18 saat fermente edilir.

Fırın sıcaklığı: 230°C'de fırına verilir ve buhar verildikten sonra 200 °C'ye düşürülür

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Topping: DINKELBERGER-VOLLKORN