

IKK BROTREZEPT

Grundlage Backregel für das IKK-Brot von Brotsommelier Ralf Gießelmann

Brühstück:

2 l Wasser heiß (evtl. ins heiße Wasser 90 g frisch geriebenen Ingwer)

500 g gemahlene rheinische Ackerbohnen

Im Cremekocher oder in der Anschlagmaschine anrühren, evtl. mit dem Mixstab.

NICHT im Teigknetter

Teig:

4,8 kg Dinkelmehl Type 630

0,4 kg Sauerteig (TA 200)

0,11 kg Salz

0,04 kg Hefe

3,36 l Wasser

2,5 kg Brühstück



Laufzeit:

8 min langsam

ca. 4-6 min schnell (je nach Maschine)

Mit Olivenöl ausgelegte Wannen über Nacht lagern, am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen

- 1 Std. akklimatisieren lassen, nach 1 Std. vorsichtig aufziehen, 1 weitere Std. ruhen lassen, danach aufmachen

600 g pro Stück mit Wasser in Form bringen und in Kästen legen. Mit einem geölten Metallschaber in der Mitte einstechen, sofort schieben 240° oben/unten – direkt auf 210° oben /unten runter stellen.

Mit Schwaden Zug nach 5 min öffnen, nach 10 min schließen und ca. 55- 60 min backen.

