

# Emmer-Rezepte für Profis

## Emmer Baguette

	kg
Emmermehl 1300 od. 812	1,000
Wasser	0,600
Buttermilch	0,120
Hefe	0,010
Salz verspätet	0,022
Öl 1 min vor Knetende	0,010
Gesamtteig	1,762

Knetzeit 10 min 3,5 min

Teigtemperatur 21 °C

Teigruhe 60 min (nach 30min einmal aufziehen)

450 g auswiegen und kleine Baguette machen

Auf Brettern mit Roggenmehl und Grieß über Nacht in der Kühlung abgedeckt lagern.

Am nächsten Tag einschneiden und auf der Steinplatte backen.

Backzeit: ca. 24 min

Anfangstemperatur ca. 230°C

## Emmer Mischbrot

	kg	
Emmervollkornmehl	0,200	
Wasser	0,240	
Startgut Sauerteig	0,004	
Emmersauerteig	0,444	
Emmermehl (812 oder 1300)	0,400	
Dinkelmehl 630	0,400	
Wasser	0,500	
Hefe	0,012	
Kartoffelflocken	0,050	
Salz verspätet	0,024	
<i>Bei Bedarf:</i>		
Walnüsse	0,120	<i>Walnüsse und Wasser 30 min</i>
Wasser	0,070	<i>einweichen und am Ende untermischen</i>
Gesamtteig	2,464	

Knetzeit	12 min	1 min
Teigtemperatur	22 °C	
Teigruhe	60 min (nach 30 min einmal aufziehen)	

Teig nach der Teigruhe in 4 Stücke zu 560 g abwiegen.

Rundwirken und in gestaubte (mit Roggenschrot) HOLZ-Backformen geben und über Nacht in der Kühlung lagern.

Am nächsten Tag aus der Form kippen, einschneiden auf der Steinplatte backen.

Backzeit:	ca. 45-50 min
Anfangstemperatur ca.	230°C
Schwaden	verzögert (nach 1-2 min)
Zug	auf nach 10 min