

Anwendung

Mit dem Bio-Backferment-Dinkel kann man sämtliche Getreidesorten ohne Zusatz von Backhefe lockern. Die Anwendung ist praktisch und einfach, denn es sind keine Vorstufen zur Aktivierung der Mikroorganismen notwendig.

Man verwendet das Bio-Backferment-Dinkel genauso wie man gewöhnlich ein Sauerteigbrot herstellt. Die Brotbereitung erfolgt in 4 Schritten:

1. Vorteig zubereiten
2. Hauptteig zubereiten
3. Gare der Brotteiglinge in der Form
4. Brot backen

Bei der Verwendung von Bio-Backferment-Dinkel wird zur Herstellung von Brot und Backwaren 10% Backferment, auf die Mehlmenge im Vorteig, zugegeben, wobei 30 % der Gesamtmehlmenge versäuert werden.

Auf unserer Internetseite: www.backferment.de finden Sie viele Rezepte, die entsprechend der Fermentart zugeordnet sind und eine Video-Anleitung.



Möchten Sie mit dem BackNatur Trockenferment aktiv auch die Rezepte backen, die auf der Internetseite dem pastösen Ferment zugeordnet sind, ist dies kein Problem. Beim Trockenferment aktiv handelt es sich um die getrocknete Form des pastösen Ferments. Die Menge Trockenferment ist 1:1 gleichzusetzen wie die Menge BackNatur Ferment pastös. Es gibt 2 Punkte bei der Umstellung der pastösen BackNatur Ferment Rezepte:

1. Man benötigt für den Vorteig 20 % mehr Wasser, da es sich bei dem Trockenferment um eine pulvrige Konsistenz handelt.

2. Der gesamte Vorteig muss 24 Stunden gären

Praktische Anwendung:

Wenn Sie abends Ihren Vorteig ansetzen mit z.B.

mit **300 g Mehl**

nehmen sie zur Versäuerung 10% Ferment - d.h. **30 g Ferment** für diese Mehlmenge.

Hinzu kommt dann das Wasser:

360 g Wasser beim Trockenferment (300 g Wasser beim pastösen Ferment).

Zuerst wird das Backferment (trocken oder pastös) in dem 30°C warmen Wasser verrührt. Danach wird es mit der Mehlmenge in einer Schüssel gut vermengt. **Das ist nach dem gären der Vorteig**, der gut abgedeckt beim Trockenferment 24 Stunden bei einer Temperatur von ca. 24-26 °C gärt.

