

---

## Dinkelweckerl

### Quellstück

1800g Dinkelvollkornmehl

1800g Wasser 60min

### Teig

5000g Dinkelmehl

2100g Wasser

200g Hefe

185g Malz

125g Salz

100g Wiener Note

100g Honig

11410g 8-10/1-3min 26-27°C 20min

Teigeinlage 2400g 240-250°C 18-19min