



Pane 42 Dinkel

mit Genuit Verde, Pane d`oro und allesgute BesteDinkelsprossen
Dinkel-Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 02701

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelvorteig:		Dinkelvorteig:
Dinkelmehl Type 630	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Genuit Verde DE	0,011	Knetzeit: 5 Minuten langsam
Hefe	0,007	1 Minute schnell
Wasser, ca. 20 °C	0,700	Teigtemperatur: ca. 27 °C
-----		Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum, danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Dinkelmehl Type 630	7,500	
allesgute BesteDinkelsprossen	2,000	
Pane d`oro	1,500	
Olivenöl	0,300	Aus den Zutaten einen glatt gekneteten Teig herstellen.
Genuit Verde DE	0,190	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Speisesalz	0,240	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
Hefe	0,090	Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
Wasser, ca.	6,500	zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
-----		nach unten in mit Dinkelvollkornmehl und Dinkelflocken
Dekor:		ausgestreute Formen legen.
Dinkelmehl Type 630	0,300	Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
Dinkelflocken	0,300	Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
		Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
		Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben.
		Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig
		ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 90 Minuten im Raum
		Teigeinlage: 500 g
		Gär- und Lagerphase: über Nacht bei 4-6 °C
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 20,638 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

19.08.2024