



Der Dinkel UrSpitz

mit Olympial Ideal Malz CL und Dinkelmehl

Sechskornkleingebäck unter Mitverwendung von sechs Urgetreiden

Rezept-Nr.: 00675

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 212

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	6,000	<p>Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe zu Pressen von 2200 g abwägen und nach der Pressengare rund wirken. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge über die Ausrollmaschine zu Stangen formen. Die Stangen in Dekor wälzen und zwei mal schräg einschneiden.</p> <p>Bei guter Gare mit Schwaden schieben.</p> <p>Knetzeit: 4 Minuten langsam 4 Minuten schnell</p> <p>Teigtemp.: 24 - 26 °C</p> <p>Teigruhe: 10 Minuten</p> <p>Pressengewicht: 2200 g</p> <p>Pressengare: 10 Minuten</p> <p>Backtemperatur: 240 °C</p> <p>Backzeit: 18 Minuten</p>
Der UrSpitz	4,000	
Olympial Ideal Malz CL	0,300	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,700	

Dekor:		
Dinkel-Vollkornmehl	0,400	
Dinkelflocken	0,400	

Gesamtgewicht: 17,300 kg

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

Backzeit ca.: 18 Min.

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

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

20.08.2024