



UrDinkel-SprossenToast

mit UrDinkel und allesgute Beste Dinkelsprossen
Dinkeltoastbrot mit Urgetreide und Dinkelsprossen

Rezept-Nr.: 00697

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel	5,000	Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen.
Dinkelmehl Type 630	5,000	Bei Maschinen-Aufarbeitung sollte der Walzenabstand ca. 5 mm betragen. Die Four-pieces-Methode
allesgute BesteDinkelsprossen	1,000	(4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen.
Meister Goldback	0,400	
Zucker	0,300	
Speisesalz	0,120	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	5,800	Teigstücke mit fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) und Schwaden schieben.

Knetzeit: 8 Minuten langsam

Teigtemperatur: ca. 25-26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 600 g

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 35 Minuten

Gesamtgewicht: 18,020 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 35 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

12.02.2024