



Dinkelvollkorn Brot "Spezial"

mit allesgute Dinkelbrot Basis 40%

Dinkelvollkornbrot

Rezept-Nr.: 01265

Betriebsartikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 14

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück mind. 60 Minuten:		Teigstücke abwiegen, rund und langformen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dekor wälzen. Brote mit dem Schluss nach unten in Backkästen einlegen.
Dinkelflocken	3,000	
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,800	
Wasser	4,000	

allesgute Dinkelbrot Basis	4,000	<u>Kastengröße für 1400 g:</u>
Dinkel-Vollkornmehl	3,000	Länge 23 cm
Speisesalz	0,011	Breite 10 cm
Zucker	0,100	Höhe 9 cm
Hefe	0,180	Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Wasser, ca.	3,700	Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.

Dekor:		Knetzeit: 12 - 15 Minuten langsam
Dinkelschrot, grob	0,500	Teigtemperatur: ca. 28 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 1400 g oder 700 g
		Backzeit: abhängig von der Einwaage (1400 g ca. 80 Minuten)

Gesamtgewicht: 20,291 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 80 Min.