



## 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:      |            |   |
| Dinkelflocken                     | 3,000      | Teigstücke abwiegen, rund und langformen. Die Oberfläche anfeuchten und in Dekor wälzen. Brote mit dem Schluss nach unten in Backkästen einlegen. |
| Sonnenblumenkerne, geröstet       | 1,800      |   |
| Wasser                            | 4,000      |   |
| -----                             |            | <u>Kastengröße für 1400 g:</u>  |
| <b>allesgute Dinkelbrot Basis</b> | 4,000      | Länge 23 cm   |
| Dinkel-Vollkornmehl               | 3,000      | Breite 10 cm  |
| Speisesalz                        | 0,011      | Höhe 9 cm   |
| Zucker                            | 0,100      |   |
| 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:                            |            |   |
| Dinkelschrot, grob                | 0,500      | <b>Knetzeit: 12 - 15 Minuten langsam</b>  |
|                                   |            | <b>Teigtemperatur: ca. 28 °C</b>  |
|                                   |            | <b>Teigruhe: 30 Minuten</b>   |
|                                   |            | <b>Teigeinlage: 1400 g oder 700 g</b>   |
|                                   |            | <b>Backzeit: abhängig von der Einwaage (1400 g ca. 80 Minuten)</b>  |

**Gesamtgewicht: 20,291 kg**

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

**Backzeit ca.: 80 Min.**