



Dinkel-Roggen-Malzbrot

mit allesgute Dinkelbrot Basis

Dinkel-Roggen-Malzbrot

Rezept-Nr.: 01564

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 30

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
allesgute Dinkelbrot Basis	4,000	Teigstücke abwiegen und in Dinkelvollkornmehl rundwirken. Brote mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben. Nach ca. 4 Minuten Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
Dinkelmehl Type 630	4,000	
Roggenmehl Type 1150	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,800	
----- Dekor: Dinkel-Vollkornmehl	0,500	<p>Knetzeit: 6 Minuten langsam 3 Minuten schnell</p> <p>Teigtemperatur: ca. 27 °C</p> <p>Teigruhe: 30 Minuten</p> <p>Teigeinlage: 900 g</p> <p>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C</p> <p>Backzeit: 55 Minuten</p>

Gesamtgewicht: 18,500 kg

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

Backzeit ca.: 55 Min.

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

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

11.01.2024