



allesgute Dinkelbrötchen

Grundrezept mit ag Dinkelbrötchen Basis
Dinkelbrötchen

Rezept-Nr.: 02530

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 225

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	6,000	Teig zu Pressen abwiegen. Nach der Pressengare nur teilen, nicht rundwirken. Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.
allesgute Dinkelbrötchen Basis	4,000	
Sonnenblumenkerne	1,000	
Hefe	0,350	
Wasser, ca.	5,600	Bei voller Gare und Schwaden schieben.

Dekor:		Knetzeit: 5 Minuten langsam
Sesam	0,400	2 Minuten schnell
Dinkelmehl Type 630	0,400	Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Pressengewicht: 2250 g
		Pressengare: 10 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C
		Backzeit: 22 Minuten

Gesamtgewicht: 17,750 kg

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

Backzeit ca.: 22 Min.

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

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

11.01.2024