



allesgute Dinkel-Kartoffelstange

allesgute Dinkelbrötchen Basis und Pom Frisch
Dinkel-Kartoffelstange

Rezept-Nr.: 02532

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 72

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	6,000	Teigstücke locker rundstossen und etwas langformen. Nach der Zwischengare die Teigstücke langrollen, die Oberfläche anfeuchten und in Pom-Frisch wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit scharfem Messer längs einschneiden und mit Schwaden backen.
allesgute Dinkelbrötchen Basis	4,000	
Pom-Frisch	1,000	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	6,600	

Dekor:		
Pom-Frisch	0,800	
		Knetzeit: 5 Minuten langsam 2 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 26 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 250 g
		Zwischengare: 15 Minuten
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 25 Minuten

Gesamtgewicht: 18,800 kg

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

Backzeit ca.: 25 Min.

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

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

11.01.2024