Rezept-Nr.: **00445**

Dinkelvollkorn-Quarkbrot

mit ag Dinkelbrötchen Basis und ag Beste Dinkelsprossen

Dinkelvollkorn-Quarkbrot

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 35

Zutaten	Gewicht kg
Kochstück:	
Dinkel-Vollkornmehl	1,000
Wasser, kochend	2,500

Dinkel-Vollkornmehl	6,500
allesgute Dinkelbrötchen Basis	2,000
MADRE Dinkelsauer Plus VK	0,500
allesgute BesteDinkelsprossen	1,500
Speisequark, Magerstufe	2,000
Backhonig	0,200
Speisesalz	0,120
Hefe	0,250
Wasser, ca.	4,500

Dekor:	
Dinkel-Vollkornmehl	0,250

Herstellungshinweis

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.
Nach der Teigruhe zu Stücken von 600 g abwiegen und rundwirken.
Die Oberfläche anfeuchten und in Dinkel-Vollkornmehl wälzen.
Je 4 Stück in Dessertkuchenformen setzen und auf Gare stellen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.
Nach ca. 4 Minuten den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Knetzeit: **6 Minuten langsam**
ca. 2 Minuten schnell

Teigtemperatur: **26 - 27 °C**

Teigruhe: **30 Minuten**

Teigeinlage: **600 g**

Backtemperatur: **220 °C fallend auf 200 °C**

Backzeit: **50 Minuten**

Gesamtgewicht: 21,320 kg

Ofentemp.: 220 °C (20 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 50 Min.

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

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

15.06.2023