



UrDinkel Mediterran

UrDinkel mit grünen Oliven

Mehrkornbrot mit Urgetreide und Oliven

Rezept-Nr.: 00784

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 56

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Brühstück:		Das Brühstück mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	1,000	
Speisesalz	0,020	
Wasser, kochend	1,500	Während der Teigruhe den Teig einmal "aufziehen".
UrDinkel	9,000	Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 350 g abwiegen.
Hefe	0,150	Wie Baguette aufarbeiten, die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen.
Wasser, ca.	5,800	Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen.
Zum Schluß unterkneten:		
BÄKO Oliven grün geschnitten in Olivenöl	2,000	Bei 3/4 Gare längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

Dekor:		Knetung: 12 Minuten langsam
Dinkelflocken	0,500	ca. 4 Minuten schnell
Dinkel-Vollkornmehl	0,500	
		Teigtemperatur: ca. 24 °C
		Teigruhe: 60 - 90 Minuten
		Teigeinlage: 350 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 35 Minuten

Gesamtgewicht: 20,470 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.