



UrDinkel Burger

UrDinkel, Diapan Soft & Frisch PO SG und Meister Schmelz
Dinkelmischbrötchen mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 01972

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 165

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel	10,000	Den Teig nach der Teigruhe zu Pressen von je 3000 g abwiegen und rundwirken. Nach der Pressengare die Ballen abpressen und rundwirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teiglinge auf ca. 7 mm ausrollen und auf mit Boeson Backtrennpapier ausgelegte Backbleche absetzen.
Meister Schmelz	0,500	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	
Hefe	0,300	
Wasser, ca.	5,600	

Dekor:		
Sesam	0,200	Kurz vor dem Backen die Teiglinge anfeuchten und mit Dekor bestreuen.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Knetung: 5 Minuten langsam
3 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Pressengewicht: 3000 g

Pressengare: 10 Minuten

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 13 Minuten

Gesamtgewicht: 16,700 kg

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

Backzeit ca.: 13 Min.

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

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

16.06.2023