



Hildegard von Bingen Dinkel-Nussbrot

mit Hildegard von Bingen Brot und Dinkelvollkornschrot
Haselnuss-Dinkelmischbrot

Rezept-Nr.: 01974

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 45

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit 3 h)		
Dinkelschrot, grob	5,000	Den Teig nach der Teigruhe abwiegen und rundwirken.
Haselnüsse, grob gestoßen	2,500	Anschließend im Dekor wälzen und mit dem Schluss nach unten in kleine Kastenverbände einlegen.
Wasser, ca. 30 °C	6,200	

allesgute Hildegard von Bingen Brot	5,000	Abgedeckt in der Backstube oder im Gärraum auf Gare stellen.
Speisesalz	0,040	
Hefe	0,200	Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach ca. 4 - 5 Minuten den Zug ziehen.
Wasser, ca.	1,600	

Dekor:		
Dinkel-Vollkornmehl	0,400	Knetzeit: 6 Minuten langsam
Dinkelflocken	0,400	2 Minuten schnell
		Teigtemperatur: 26 - 27 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 460 g
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 35 Minuten

Gesamtgewicht: 21,340 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

20.06.2023