



UrDinkel Hanf Toast

mit UrDinkel und Meister Schmelz
Dinkeltoast mit Hanf und Urgetreide

Rezept-Nr.: 02163

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 1 Stunde		
Hanfmehl	0,500	Den Teig ohne Teigruhe zu Stücken von 600 g abwiegen und rundwirken.
Hanfnüsse/-samen, geschält	0,500	Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen, in 4 Stücke teilen und in die Formen einlegen (4-Pieces-Methode).
Wasser	1,000	

UrDinkel	5,000	Bei guter Gare (ca. 1 cm unter Randhöhe) die Schablone auflegen und den Hanf-Schriftzug aufsieben.
Dinkelmehl Type 630	5,000	
Meister Schmelz	0,500	
Zucker	0,300	Mit Schwaden schieben.
Speisesalz	0,150	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	5,600	

Dekor:		
Dinkelmehl Type 630	0,500	
		Knetzeit: 8 Minuten langsam
		Teigtemperatur: ca. 25-26 °C
		Teigruhe: keine
		Teigeinlage: 600 g
		Zwischengare: ca. 10 Minuten
		Backtemperatur: 235 °C fallend auf 220 °C
		Backzeit: 35 Minuten

Gesamtgewicht: 19,450 kg

Ofentemp.: 235 °C (5 °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