



## Vollkorn Dinkelmischbrot

mit Ulmer Vollkorn Brötchen

Vollkornbrot

**Rezept-Nr.: 02258**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 31

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit bis zur Abkühlung)		* Den Dinkelgrieß im Ofen bei 210 °C ca. 15 Minuten anrösten und direkt mit heißem Wasser (ca. 50 °C) übergießen.
Dinkelgrieß bei 210 °C 15 Minuten rösten*		
Dinkelgrieß	0,500	
Wasser, ca. 50 °C	1,500	Den Teig nach der Teigruhe zu 600 g Teiglingen abwägen, rundwirken und zu langen Broten aufarbeiten.
-----		
<b>Ulmer Vollkorn Brötchen</b>	5,000	
Dinkel-Vollkornmehl	4,000	Die Oberfläche anfeuchten, im Dekor wälzen und mit dem Schluss nach oben in längliche Körbe einlegen.
Dinkelvollkornschrot	0,500	
Speisesalz	0,140	
Hefe	0,200	Bei voller Gare mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und der Länge nach mittig einschneiden.
Wasser, ca.	7,000	
-----		
Dekor:		Mit Schwaden schieben.
Dinkel-Vollkornmehl	0,250	
Dinkelgrieß	0,250	<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam 4 Minuten schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: 25 - 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: 20 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C</b>
		<b>Backzeit: 35 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,340 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](mailto:hotline.brot-broetchen@csmingredients.com).

20.06.2023