



Bauern 5er

allesgute Beste Dinkelsprossen, Diapan DuoFrisch und Grundsauer TA 180
Roggen-Weizenmischbrot mit Dinkelsprossen

Rezept-Nr.: 02569

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 8

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Roggenmehl Type 1150	5,000	Nach der Teigruhe die Brote abwägen und locker rundwirken.
Weizenmehl Type 550	3,500	Anschließend in mit Roggenmehl gestaubte und Dinkelflocken
Grundsauer (TA 180)	2,700	bestreute Gärkörbe
allesgute BesteDinkelsprossen	2,500	mit dem Schluss nach unten legen.
Diapan DuoFrisch	0,100	Bei 3/4 Gare mit Schluß nach oben aufkippen, etwas absprühen
Speisesalz	0,220	kurz breitlaufen lassen.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	7,000	OHNE Schwaden schieben, nach 5 Min. Zug ziehen und kräftig
-----		ausbacken!
Dekor:		
Roggenmehl Type 1150	0,250	Knetzeit: 7 Minuten langsam
Haferflocken	0,100	Teigtemperatur: 27 - 28 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 2800 g
		Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: 80 Minuten
		Tipp: Die Wassertemperatur beachten, da durch die kurze Knetzeit keine Teigerwärmung erfolgt. Teig ist weich, kein Mehl zugeben!!!!

Gesamtgewicht: 21,570 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 80 Min.

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

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

20.06.2023