



4-Sprossen-Dinkel-Kracher

4-Sprossen Vitalmix und Joghurt

Dinkelmischgebäck mit 4 gesprosssten Saaten und Joghurt

Rezept-Nr.: 01984

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 33

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelmehl Type 630	7,000	Während der Teigruhe den Teig einmal "aufziehen".
4-Sprossen Vitalmix	3,000	Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 600 g abwiegen.
Joghurt, 3,5% Fett	1,000	Nun die Teigstücke wie ein Dänischquadrat einschlagen, die eingeschlagene Seite anfeuchten und in Roggenflocken wälzen.
Speisesalz	0,260	Danach mit der eingeschlagenen Seite nach unten auf Abziehapparate absetzen.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,250	

Dekor:		Bei 3/4 Gare drehen und mit etwas Vorschwaden schieben. Nach 4 - 5 Minuten kräftig Schwaden geben.
Roggenflocken	0,800	
		Nach 20 Minuten den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
		Knetung: 6 Minuten langsam ca. 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 24 °C
		Teigruhe: 60 - 90 Minuten oder über Nacht im Kühlraum
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten
		Tipp: Den Teig nach 30 Minuten Teigruhe abwiegen und wie beschrieben aufarbeiten. Die Teiglinge mit der eingeschlagenen Seite nach unten auf Gärdielen oder Lochbleche mit Papier legen. Über Nacht bei ca. 5°C lagern. Die gegarten Teiglinge drehen und wie oben beschrieben schieben.

Gesamtgewicht: 18,510 kg

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

Backzeit ca.: 50 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022