



UrDinkel-Sprossen-Kracher

UrDinkel und allesgute BesteDinkelsprossen
Dinkel-Mischgebäck mit Dinkelsprossen

Rezept-Nr.: 01986

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 33

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Kochstück:		Das Kochstück mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
Dinkelmehl Type 630	1,000	
Speisesalz	0,050	
Wasser, kochend	1,500	Nach der Teigruhe den Teig zu Stücken von 600 g abwiegen. Nun die Teigstücke wie ein Dänischquadrat einschlagen, den Schluss anfeuchten und im Dekor wälzen.

UrDinkel	9,000	Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen oder Bleche mit Papier absetzen und über Nacht im Gärunterbrecher lagern.
allesgute BesteDinkelsprossen	2,000	
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,250	

Dekor:		Nach der Gare die Teiglinge auf Abziehapparate drehen und mit etwas Vorschwaden schieben.
Dinkelflocken	0,500	Nach 4 - 5 Minuten kräftig Schwaden geben.
Dinkel-Vollkornmehl	0,500	Nach 20 Minuten den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam ca. 2 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 24 °C
		Teigruhe: 30 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
		Backzeit: 50 Minuten
		Tipp 1: Alternativ kann auch die Oberfläche der Teiglinge angefeuchtet und im Dekor gewälzt werden. Die Teiglinge dann mit dem Schluss nach unten auf Bleche mit Papier absetzen und vor dem Backen über Kreuz einschneiden.
		Tipp 2: Alternativ kann auch der Teig über Nacht in Wannen gelagert werden.

Gesamtgewicht: 21,000 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