



Pane 42 Dinkel

mit Genuit Start, Pane d`oro und allesgute BesteDinkelsprossen
Dinkel-Weizenmischbrot

Rezept-Nr.: 02548

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 40

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Dinkelvorteig:		Dinkelvorteig:
Dinkelmehl Type 630	1,000	Die Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
Genuit Start DE	0,015	Knetzeit: 5 Minuten langsam
Wasser, ca. 20 °C	0,700	1 Minute schnell
-----		Teigtemperatur: ca. 27 °C
Dinkelmehl Type 630	7,500	Stehzeit: 2 - 4 Stunden im Raum,
Pane d`oro	1,500	danach 20 Stunden bei 5 °C im Kühlhaus
Genuit Start DE	0,250	
allesgute BesteDinkelsprossen	2,000	
Olivenöl	0,300	Aus den Zutaten einen glatt gekneteten Teig herstellen.
Speisesalz	0,240	Den Teig in geölte Wannen füllen und 90 Minuten Teigruhe geben.
Wasser, ca.	6,500	Während der Teigruhe einmal aufziehen.
-----		Danach den Teig zu Stücken von 500 g abwiegen, ohne zu wirken
Dekor:		zu leicht länglichen Broten zusammenfassen und mit dem Schluss
Dinkelmehl Type 630	0,300	nach unten in mit Dinkelvollkornmehl und Dinkelflocken
Dinkelflocken	0,300	ausgestreute Formen legen.
		Die Teiglinge bei ca. 5 °C über Nacht im Kühlhaus lagern.
		Es kann direkt aus der Kühlung heraus gebacken werden.
		Zum Backen die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf
		Abziehapparate absetzen und mit Schwaden schieben.
		Nach ca. 20 Minuten den Zug ziehen und die Brote kräftig
		ausbacken.
		Knetung: 8 Minuten langsam
		ca. 4 Minuten schnell
		Teigtemperatur: ca. 25 °C
		Teigruhe: 90 Minuten im Raum
		Teigeinlage: 500 g
		Gär- und Lagerphase: über Nacht bei 4-6 °C
		Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtgewicht: 20,605 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 40 Min.

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

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

05.09.2022