



UrDinkel Butter Toast

mit UrDinkel und Butter

Butter Dinkeltoastbrot mit Urgetreide

Rezept-Nr.: 00780

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 28

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
UrDinkel	5,000	Nach der Zwischengare die Teigstücke langformen.
Dinkelmehl Type 630	5,000	Bei Maschinen-Aufarbeitung sollte der Walzenabstand ca. 5 mm betragen. Die Four-pieces-Methode
Butter	0,500	(4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen.
Zucker	0,300	
Speisesalz	0,120	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	5,600	Teigstücke mit fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) und Schwaden schieben.
		Knetzeit: 8 Minuten langsam
		Teigtemperatur: ca. 25-26 °C
		Teigruhe: 10 Minuten
		Zwischengare: ca. 10 Minuten
		Teigeinlage: 600 g
		Backtemperatur: 230 °C
		Backzeit: 35 Minuten
		Tipp: Für UrDinkel-Sprossen-Butter-Toast können 1000g allesgute Beste Dinkelsprossen unter den Teig geknetet werden.

Gesamtgewicht: 16,920 kg

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

Backzeit ca.: 35 Min.

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

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

06.09.2022