



Premium Dinkel-Kartoffel-Kruste

Aus der Premium Dinkel-Kartoffel-Kruste lassen sich trendige, aromatische Gebäckspezialitäten wie Dinkel-Kartoffel-Stangen, rustikale, saftige Brot- & Brötchenspezialitäten, sowie eine Vielzahl von Partygebäcken in direkter Führung oder über die Gärverzögerung herstellen.

Premium Dinkel-Kartoffel-Kruste ist für viele Geschmackskombinationen geeignet und passt besonders gut zu Käse, Wurst, Schinken und Speck.



Rezeptvorschlag:

Dinkel-Kartoffelbrot

Betriebsrezeptur

Dinkelmehl (630)	4,000 kg	_____
Premium Dinkel-Kartoffel-Kruste	3,000 kg	_____
Weizenmehl	3,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 6,300 l	_____

Teiggewicht **16,600 kg**

Knetzeit:

Ca. 5 Minuten langsam und 4 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 25 Minuten.

Aufarbeitung:

Für rustikale Dinkel-Kartoffel Brote werden Teigstücke von 0,550 kg abgewogen, mit reichlich Roggenmehl rundgewirkt und mit dem Schluss nach unten auf gut bemehlte Gärgutträger abgesetzt und zur Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

Backprozess:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare werden die Brote mit dem Schluss nach oben gedreht und bei ca. 230 °C in den Etagenofen geschoben. Nach 60 Sekunden wird kräftig Schwaden gegeben und nach weiteren 5 Minuten wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 190 °C reduziert. 10 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen. Das Brot wird üblicherweise kräftig ausgebacken.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 35 bis 40 Minuten.