



Premium Dinkel-Vollwert-Kruste 40



Premium Baking Products

Bereits von den Kelten und den alten Ägyptern wurde Dinkel als Urgetreide angebaut. Aufgrund seiner positiven Zusammenstellung erlebt Dinkel eine wahre Renaissance. Mit unserem Konzentrat **Premium Dinkel-Vollwert-Kruste 40** lassen sich abwechslungsreiche, individuelle und hochwertige Gebäckspezialitäten herstellen!



## Rezeptvorschlag:

### Dinkelvollkornbrot

### Betriebsrezeptur

<b>Premium Dinkel-Vollwert-Kruste 40</b>	<b>4,000 kg</b>	_____
<b>Dinkelvollkornmehl</b>	<b>2,200 kg</b>	_____
<b>Dinkelflocken</b>	<b>2,000 kg</b>	_____
<b>Sonnenblumenkerne</b>	<b>1,800 kg</b>	_____
<b>Premium Malzextrakt-Hell</b>	<b>0,800 kg</b>	_____
<b>Hefe</b>	<b>0,150 kg</b>	_____
<b>Wasser</b>	<b>ca. 7,500 l</b>	_____

---

**Teiggewicht** **18,450 kg**

## Knetzeit:

Ca. 12 Minuten langsam und 2 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 26 - 28 °C.

## Teigruhe:

Ca. 15 Minuten. Anschließend ca. 1 Minute nachkneten.

## Aufarbeitung:

Teigstücke von ca. 0,580 kg abwägen (richtet sich nach der Größe der Backformen), aufarbeiten und auf Gare stellen. Für abwechslungsreiche Varianten werden die Teiglinge in Sonnenblumenkernen, **Premium Décor-Royal** oder **Premium Décor-Select** gewälzt.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 50-60 Minuten.

## Backprozess:

Bei voller Gare werden die Brote bei ca. 240 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Das Brot bitte kräftig ausbacken!

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 60 Minuten.