

Dinkel – Amarant - Softbrötchen

Mit Kürbiskernen, Butter und Mandeln



Quellstück :

Temperatur : 28 °C
 Quellzeit : 60 Minuten

400 g	Amarant
200 g	Kürbiskerne (geröstet)
600 g	Wasser
1.200 g	Quellstück

Teig :

Teigtemperatur : 26 °C
 Knetzeit : 2 Minuten langsam
 6 Minuten schnell
 Teigruhe : 5 Minuten
 Teigeinlage : 2570 g
 Pressengare : 5 Minuten
 Backtemperatur : 220 °C
 Backzeit : 18 Minuten

1.200 g	Quellstück
1.000 g	Dinkelmehl Typ 630
100 g	Butter
50 g	Zucker
40 g	Salz
40 g	Hefe
40 g	Malzbackmittel
100 g	Wasser
2.570 g	Teig

Krustenaufgabe :

200 g	Amarant
50 g	Mandeln gehackt
250 g	Krustenaufgabe

Herstellung:

Nach der Teigruhe abwiegen, Pressen rundwirken. Teiglinge langscheuern und aneinander legen, mit Wasser abstreichen und die Krustenaufgabe aufstreuen, Die aneinander gelegten Teiglinge zweimal einschneiden und auf Backbleche absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf schieben. nach dem Ausbacken mit Wasser sprühen.