

Dinkelbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrötchen	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.400g 240 g Weizenmehl T 550 2.160 g Dinkelmehl T 630
Zutaten	Sauerteigführung: Weizenmehlsauerteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Weizensauerteig		
Anstellgut	24 g	TA: 170
Weizenmehl T 550	240 g	Stehzeit: ca. 18 Std.
Wasser	168 g	Temp.: 24 – 26°C
Weizensauerteig (ohne Anstellgut)	408 g	
Teig		
Dinkelmehl T 630	2.160 g	TA, theoret. ca: 153
Weizensauerteig	408 g	Knetung: 6/3 Min.
Öl 2,0%	48 g	Teigtemp.: ca. 24 - 26 °C
Backmittel Malz XXL 3%	72 g	Teigruhe: 15 Min.
Salz 2,0%	48 g	Ballengare: 15 Min.
Hefe 4,0%	96 g	
Honig	36 g	
Wasser	1100 g	
		Stückgare: Temperatur: 30- 35°C rel. Luftfeuchte: 70- 75% Zeit: ca. 35-40 Min.
		Backprozess: Temperatur: 235°C - 225°C Schwadengabe: mittel Backzeit: 20 Min.
Gesamtteig	3.968 g	