

Inka-Krustis (Quinoa)

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrötchen mit 50% Vollkornanteil und 20% Quinoa	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500g 1.125 g Dinkelmehl T 630 1.250 g Dinkelvollkornmehl 125 g Slow Milling
Zutaten: 500 g Quinoa	Sauerteigführung: Dinkelmehlsauerteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Sauerteig Anstellgut Dinkelmehl T 630 Wasser Sauerteig (ohne Anstellgut)	25 g 250 g 175 g 425 g	TA, theor.: 170 Sauerteigtemp.: 24 – 26 °C Reifezeit: 15 – 18 Std.
Kochstück Quinoa Wasser Kochstück	500 g 1.000 g 1.500 g	TA, theor.: 300 Temp.: kochend Reifezeit: 20 Min.
Teig Sauerteig Dinkelmehl T 630 Dinkelvollkornmehl Slow Milling Backweizen Kochstück Backmittel 3 % Öl Honig Salz 2 % Hefe 4 % Wasser Gesamtteig	425 g 875 g 1.250 g 125 g 1.500 g 75 g 50 g 50 g 50 g 100 g 1.200 g 5.700 g	TA, theor.: 195 Knetung: 6 + 2 Min. Teigtemp.: 24 – 26 °C Teigruhe: 15 Min. Stückgare Temp.: 35 °C rel. Luftfeuchte: 75 % Zeit: ca. 50 Min.
		Backprozess: Temperatur: 235°C - 225°C Schwadengabe: ja Backzeit: ca. 20 Min.