

Dinkelfruchtweckerl

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen mit 95% Vollkornanteil	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.000g 1.900 g Dinkelvollkornmehl 100 g Slow Milling
Zutaten: Birnen 500 g Frischkäse 300 g	Teigführung: Dinkelvollkornmehl vorteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Dinkelvorteig Dinkelvollkornmehl Wasser Salz Hefe Dinkelvorteig (ohne Anstellgut)	600 g 600 g 12 g 6 g 1.218 g	TA, theor.:200 Vorteigtemp.: 24 – 26 °C Reifezeit: 15 – 18 Std. im Raum
Teig Vorteig Dinkelvollkornmehl Slow Milling Backmittel Malz XXL 3 % Frischkäse Vollei Zucker Ger. Zitrone Milchpulver Birnen Salz 2 % Hefe 4 % Birnsaft Cranberries Haselnüsse Gesamtteig	1.218 g 1.300 g 100 g 60 g 300 g 400 g 200 g 20 g 100 g 500 g 50 g 80 g Ca.350 g 150 g 150 g 4.798 g	Knetung: 8 / 2 Min. Teigtemp.: 24 – 26 °C Teigruhe: 15 Min. TE: die Hälfte Stückgare Temp.: 35 °C rel. Luftfeuchte: 75 % Zeit: ca. 50 Min. Backprozess: Temperatur: 210°C - 190°C Schwadengabe: ja Backzeit: 20 Min.
	(beides zum Schluss unterkneten)	