

Seemannskracher

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrötchen

Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2500 g 1500 g Dinkelmehl T 630 500 g Dinkelvollkornmehl 250 g Dinkelflocken
Zutaten	Sauerteigführung: Dinkelsauerteig

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Dinkelsauerteig Anstellgut Dinkelvollkornmehl Wasser Dinkelsauerteig (ohne Anstellgut)	25 g 250 g 250 g 500 g	TA.: 200 Stehzeit: ca. 18 Stunden Temperatur: 24-26°C
Quellstück Sojaschrot / Kastanienerbse Dinkelflocken Wasser Quellstück	250 g 200 g 600 g 1.050 g	TA. 233 Temp.: max. 25°C Stehzeit: 1-3 Std.
Teig Dinkelvollkornmehl Dinkelmehl T 630 Sauerteig Quellstück Öl 3% Backmittel 3% Salz 2% Hefe 4% Wasser Gesamtteig	750 g 1.500 g 500 g 1.050 g 75 g 75 g 50 g 100 g ca. 950 g 5.050 g	Stückgare Temperatur: 30-35°C rel. Luftfeuchte: 70-75% Zeit: ca. 35 Min. Backprozess Temperatur: 230°C abf. 220°C Schwadengabe: kräftig Backzeit: ca 20-25 Min.