

# Dinkelvollkorn-Früchtebrot

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn



## Rezeptur für 19 Stück à 900 g

### Teig:

KOMPLET Mein Dinkelvollkorn	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
Pflaumen, getrocknet	1,000 kg
Aprikosen, getrocknet, geschwefelt	1,000 kg

Gesamtteig ca. 19,680 kg

### Dekor:

Mandeln, gestiftet	1,500 kg
--------------------	----------

Gesamtgewicht ca. 21,180 kg

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, ausser den getrockneten Früchten, einen Teig bereiten. Die Früchte zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 15 Minuten 1. Stufe

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe rund wirken, länglich aufarbeiten und in die gestifteten Mandeln drücken. In vorbereitete Kästen 20 x 10 x 7,5 einlegen und auf Gare stellen.

**Teigeinwaage:** 1.000 g  
**Stückgare:** ca. 50 Minuten  
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und nach 3 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 200 °C  
**Backzeit:** 60 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Dinkelvollkornbrot

*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99