

Dinkel-Buttermilchbrötchen mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Teig

DINKEL VARIANT 30	3.000 g
GMI 3	300 g
Dinkelvollkornmehl	7.000 g
Sonnenblumenkerne, geschält	400 g
Sesamsaat, geschält, hell	300 g
Hefe	400 g
Buttermilch	1.500 g
Wasser	4.700 g
Gesamt Teig	17.600 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe

8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und nochmals kurz ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2200 g (30 er Wirksteller)

Die Brötchen abteilen, rund wirken, mit Wasser abstreichen, in die Dekormischung (5 g / Stk.) drücken, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 45 Minuten bei 30 °C und 70 %r.F.

Backtemperatur: ca. 240 °C
(Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 18 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com