

Dinkelvollkornbrötchen mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Teig

DINKEL VARIANT 30	3.000 g
GMI 3	300 g
Dinkelvollkornmehl	7.000 g
Hefe	400 g
Speiseöl	200 g
Wasser	6.000 g
Gesamt Teig	16.900 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe

8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 - 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

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

Teigleinwaage: 2400 g (30 er Wirksteller)

Die Pressen eckig oder rund aufarbeiten und auf Bleche absetzen.

Die Brötchen auf Gare stellen, wenn gewünscht bei 3/4 Gare schneiden und bei guter Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: 40 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