

Dinkelvollkorn-kernig, freigeschoben mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Quellstück

DINKEL VARIANT 30,
kernig-freigeschoben, Quellstück,
Grundrezept 1.600 g

Gesamt Quellstück 1.600 g

Teig

DINKEL VARIANT 30 3.000 g

Dinkelvollkornmehl 7.000 g

Hefe 250 g

Wasser 7.500 g

Gesamt Teig 17.750 g

Dekor

Sonnenblumenkerne, geschält 400 g

Gesamt Dekor 400 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Dinkelvollkorn-kernig, freigeschoben mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 10 Minuten 1. Stufe

2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teiginwaage: 800 g pro Stk.

Nach der Teigruhe den Teig aufarbeiten und als Dekor Sonnenblumenkerne aufbringen.

Dekor: ca. 50 g pro Stk.

Die Brote in die Kastenformen legen, mit einem Schaber mittig einstechen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 35 Minuten bei 30 °C
und 70 %r.F.

Bei guter Gare abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 55 - 60 Minuten

MEISTERTIPP:

Um einen noch kräftigeren Geschmack zu erzielen, 0,25 % mehr Salz hinzugeben.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com