

Dinkel-Bauernbrötchen mit DINKEL VARIANT 30

KOMPLET DINKEL VARIANT 30

Teig

DINKEL VARIANT 30	3.000 g
GMI 3	300 g
Dinkelmehl Type 630	7.000 g
Hefe	400 g
Wasser	5.900 g
Gesamt Teig	16.600 g

zum Unterkneten

Schinkenwürfel, geräuchert	750 g
Gemüsemais, (Dose)	750 g
Gesamt zum Unterkneten	1.500 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	1.000 g
Gesamt Dekor	1.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.
Zum Ende der Knetzeit die Schinkenwürfel und den Mais kurz unterlaufen 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.

Teiginwaage: 2400 g (30 er Wirksteller)

Die Pressen nur abteilen, die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in die Sesamsaat (ca.5 g / Stk.) drücken. Danach auf Bleche absetzen und auf Gare stellen. Die Brötchen bei guter Gare mit Schwaden abbacken.



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