

Süße-Dinkel-Brötchen 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
Zucker	1.500 g
Butter, weich	400 g
Sesamsaat, geschält, hell	400 g
Hefe	600 g
Wasser	5.400 g
Gesamt Teig	18.600 g

zum Unterkneten

Cranberry, Trockenfrüchte	1.200 g
Gesamt zum Unterkneten	1.200 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	500 g
Hagelzucker	350 g
Gesamt Dekor	850 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.
Zum Ende der Knetzeit die Cranberrys kurz unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe

8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

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

Teigleinwaage: 1800 g (30 er Wirksteller)



Die Pressen nur abteilen, die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in die Dekormischung (ca. 5 g / Stk.) drücken. Danach jeweils 2 Teiglinge zusammensetzen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche absetzen und längs schneiden. Danach auf Gare stellen und mit Schwaden abbacken.

Stückgare: 60 Minuten bei 30 °C und 70 %r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C (20°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com