

Dinkelvollkorn-Lauchbrot, 850 g mit MEIN DINKELVOLLKORN

KOMPLET MEIN DINKELVOLLKORN

Teig

MEIN DINKELVOLLKORN	10.000 g
Hefe	180 g
Wasser	7.000 g
Gesamt Teig	17.180 g

zum Unterkneten

Lauchstreifen, frisch	1.500 g
Gesamt zum Unterkneten	1.500 g

Dekor

BÄCKER'S BACKMÜSLI	600 g
Gesamt Dekor	600 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Lauch, einen Teig herstellen und ruhen lassen.

Den kleingeschnittenen Lauch zum Schluss kurz unterkneten.

Knetzeit: im Spiralkneter: ca. 15 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27° C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

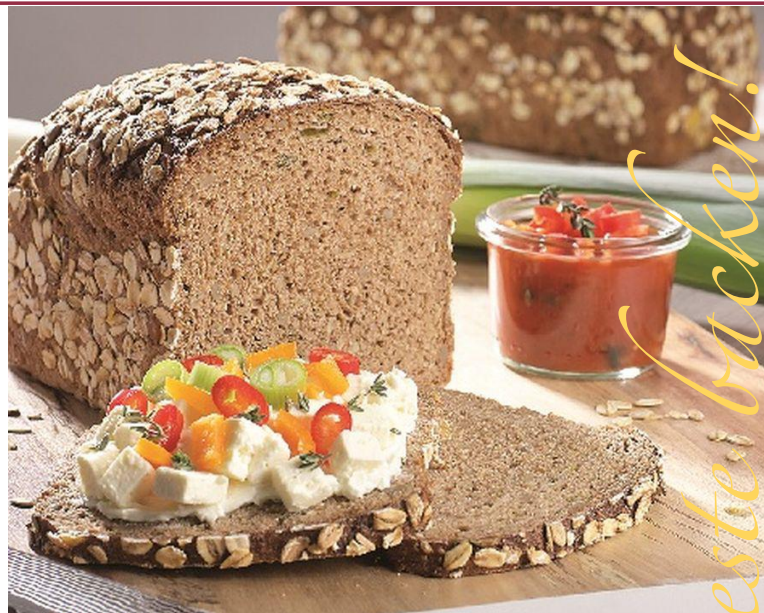
Nach der Teigruhe die Teiglinge länglich aufarbeiten und in BÄCKERS BACKMÜSLI oder einer anderen Saatenmischung wälzen.

In vorbereitete Kästen (L 21 x B 11 x H 7 cm) einlegen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage: 1000 g für 850 g - Brote

Dekor: 30 g pro Stk.

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



Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken und nach 3 Minuten den Zug für ca. 5 Minuten öffnen.

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

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com