

Elsässer Dinkel-Haferbrötchen mit JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

KOMPLET JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35

Teig

JOGHURT-HAFERBROETCHEN 35	3.500 g
Dinkelmehl Type 630	6.500 g
Hefe	450 g
Wasser, ca.	6.500 g
Gesamt Teig	16.950 g

zum Unterkneten

Schinkenwürfel, geräuchert	1.700 g
Röstzwiebeln	1.700 g
Gesamt zum Unterkneten	3.400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer dem Schinken und den Röstzwiebeln, zu einem Teig verarbeiten.

Zum Ende der Knetzeit den Schinken und die Zwiebeln auf 1. Stufe unterlaufen lassen.

Knetzeit: (Spirale): ca. 3 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: ca. 20 - 25 Minuten

Nach der Teigruhe Pressen abwiegen, rundwirken und nochmals kurz entspannen lassen.

Teigleinwaage: 2400 g (30er - Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, die Oberfläche anfeuchten, in Roggenmehl drücken oder besieben.

Auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen. Vor dem Backen die Oberfläche einschneiden.



Stückgare:
und 70% rel. F.

ca. 45 Minuten bei 30°C

Bei reichlicher Gare abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 ° C im
Stikkenofen

ca. 220 ° C im Etagenofen

Backzeit: 20 - 22 Minuten mit
Schwaden



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!