

Ur-Dinkelbrot mit Keimkraft

28.01.10

Herkunft	ICTS
Bereich	Bäckerei
Produktegruppe	Spezialbrot
Stückzahl	23 Stück
Einlage	539 g
Endgewicht	467 g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
4'565 g	Brühstück hell für Ur-Dinkelbrote		
3'800 g	Urdinkelmehl hell		
580 g	Keimlingsmehl Di		
400 g	Joghurt nature		
1'740 g	Wasser		
175 g	Backhefe		
140 g	Speisesalz	gegen Ende der Mischzeit begeben	
1'000 g	Urdinkelmehl hell	Bretter stauben und Aufarbeiten	
12'400 g	Total Rohmaterial 1		

1'668 g	13,5 %	Verlust in Rohmaterial 1
---------	--------	--------------------------

10'732 g	Rezept-Endgewicht
----------	-------------------

Backtemperatur 230 - 225 °C

Backzeit 55 - 60 Minuten

Legende X = als CCP definiert

Herstellung

CCP

Teigherstellung

Alle Zutaten ausser Salz miteinander mischen. Salz am Ende der Mischzeit begeben und den Teig plastisch auskneten.

Mischzeit: 12 - 15 Minuten

Knetzeit: 4 - 6 Minuten

Teigtemperatur: 23 - 24 °C

Stockgare: 60 - 75 Minuten

Aufarbeiten

Teigstücke von 250 g zuerst locker rund wirken und nach einer kurzen Entspannungsphase im Dinkelmehl hell noch einmal locker rund wirken. Je zwei Teiglinge mit Schluss nach oben in gefettete Formen von 17 x 8 x 6 cm geben, mit Dinkelmehl hell stauben und kurz gären lassen.

Backen

In mittelwarmen Ofen mit Dampf backen. Nach 15 Minuten Backzeit Zug ziehen. Bei 3/4 der Backzeit ausformen und auf Blechen ausbacken.

Legende X = als CCP definiert

Verzeichnis der Zutaten

Urdinkelmehl 63 %, Wasser, Keimlingsmehl (Dinkel, Mais, Hirse, Buchweizen, Rotklee, Erbse, Linse) 5,4 %, Joghurt nature, Backhefe, Speisesalz iodiert

Nährwerte

Kilokalorien (kcal)	255	Protein	7,2 g	Fett	1,5 g
Kilojoule (kJ)	1'066	Kohlenhydrate	52,1 g		

