



schwäbische Dinkel-Brezeln

ohne Vorteig

	Basis		1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,000	kg	9,000	18,000	27,000
Dinkel-Crisp 630	0,800	kg	0,800	1,600	2,400
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200	kg	0,200	0,400	0,600
minimalback 0,5%	0,050	kg	0,050	0,100	0,150
Salz	0,200	kg	0,200	0,400	0,600
Hefe (Menge nach Führung)	0,200	kg	0,200	0,400	0,600
liquimalt gold	0,250	kg	0,250	0,500	0,750
Palmfett	0,500	kg	0,500	1,000	1,500
Wasser ca.	4,800	kg	4,800	9,600	14,400
3.11.17 20:32	16,000		16,000	32,000	48,000

Anmerkungen zu Rohstoffen

- Das Palmfett sorgt wegen seinem hohen Schmelzpunkt für einen stabilen Ausbund. Alternativ funktioniert auch, mit Anpassung der TA, Pflanzenöl. Wenn es nicht vegan sein muss, geht auch Butter.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam
 Knetzeit schnell
 Teigtemperatur
 Teigruhe

5 Minuten
 2-3 Minuten (nach Knetter)
 20°- 22°C
 5 Minuten

Variationen

- durch Erhöhen der Wassermenge auch ein idealer Teig für Laugenstangen oder -brötchen.
 - Variieren der Fettmenge von 2% bis 7%, Einsatz unterschiedlicher Fette wie Butter oder Margarine oder auch Pflanzenöl.
 - Einsatz von bis zu 5% liquimalt gold (Malzextrakt hell) für einen charakteristischen Geschmack.