



# Dinkel-Hefefeinteig

mittelschwerer, universeller Teig

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Dinkelmehl Type 630	9,200 kg	9,200	18,400	27,600
Vormischung Hefefeinteig	2,720 kg	2,720	5,440	8,160
Dinkel-Crisp 630	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
minimalback 0,5%	0,050 kg	0,050	0,100	0,150
Psyllium Plus	0,400 kg	0,400	0,800	1,200
Zucker	1,400 kg	1,400	2,800	4,200
original Vanille 1:9	0,030 kg	0,030	0,060	0,090
Salz	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Vollei	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Hefe (Menge nach Führung)	0,650 kg	0,650	1,300	1,950
Wasser ca.	4,200 kg	4,200	8,400	12,600
-				
Butter	1,600 kg	1,600	3,200	4,800
21.5.18 18:39	19,530	19,530	39,060	58,590

## Erläuterung

-idealer Grundteig für alle Arten von Hefeteig-Gebäcken (Rosinenbrötchen, Zöpfe, Kuchenböden, etc.)

- Den Teig erstmal etwas fester halten, die später zugegebene Butter macht den wieder weicher. So kann sich das Klebergerüst erstmal stabil ausbauen.

## Anmerkungen zu Rohstoffen

- Durch das Extrudat und das Psyllium wird die gewünschte Stabilität in Verbindung mit einer langanhaltenden Frischhaltung erzielt.

## Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

8 Minuten, dann Butter zugeben, erneut 2 Minuten

Knetzeit schnell

3 Minuten (entsprechend auskneten)

Teigtemperatur

24°C

Teigruhe

30 Minuten, wenn möglich 1x aufziehen, erneut 20 Minuten

## Variationen

- Zucker und Buttermenge nach Belieben einstellen

- Bei Verwendung von Butterfett oder Margarine ist der Teig laktosefrei.