



Dinkelbrötchen mit viel Vollkorn

aromatisch-malzige Semmel

	Basis	1,0 x	2,0 x	3,0 x
Vorteig	1,830 kg	1,830	3,660	5,490
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg	1,000	2,000	3,000
Salz	0,020 kg	0,020	0,040	0,060
Hefe	0,010 kg	0,010	0,020	0,030
Wasser	0,800 kg	0,800	1,600	2,400
Quellstück	2,920 kg	2,920	5,840	8,760
maltflakes Dinkel	0,900 kg	0,900	1,800	2,700
Salz	0,220 kg	0,220	0,440	0,660
Wasser	1,800 kg	1,800	3,600	5,400
Dinkelvollkornmehl	7,200 kg	7,200	14,400	21,600
Dinkel-Crisp extrafein	0,700 kg	0,700	1,400	2,100
Dinkelsauerteig getrocknet	0,200 kg	0,200	0,400	0,600
Psyllium Plus	0,300 kg	0,300	0,600	0,900
liquimalt gold	0,250 kg	0,250	0,500	0,750
minimalback 0,5%	0,040 kg	0,040	0,080	0,120
Hefe (nach Führung)	0,350 kg	0,350	0,700	1,050
Wasser	5,600 kg	5,600	11,200	16,800
19.9.18 23:05	19,390	19,390	38,780	58,170

Erläuterung

Teig ist zum Aufarbeiten über eine Viereck-Brötchenanlage ausgelegt. Möchte man mit der Brötchenpresse teilen, erhöht man die Menge an Dinkel-Crisp um 5-8% und reduziert die Mehlmenge entsprechend. Die Wassermenge wird dann so eingestellt, dass die Konsistenz passt.

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

Knetzeit schnell

Teigtemperatur

Teigruhe

8 Minuten

4 Minuten (nach Kneten)

25 - 26 °C

20 Minuten, aufziehen, erneut 20

Dekor

Mischung

maltflakes Dinkel