



Dinkel-Laugenstangen

vegan, 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
Pflanzenöl	0,600 kg	0,600	1,200	1,800
Wasser ca.	5,100 kg	5,100	10,200	15,300
3.11.17 16:54	16,400	16,400	32,800	49,200

Anmerkungen zu Rohstoffen

- der helle Malzextrakt sorgt für den typischen Geschmack
- das Dinkelextrudat wird für Stabilität und Frischhaltung benötigt

Herstellung Hauptteig

Knetzeit langsam

5 Minuten

Knetzeit schnell

2 - 3 Minuten (nach Kneten)

Teigtemperatur

20°- 22°C

Teigruhe

5 Minuten

Variationen

- Variieren der Fettmenge von 3% bis 7%, Einsatz unterschiedlicher Fette wie Butter (wenn es nicht vegan sein muss) oder Margarine.
- Einsatz von bis zu 5% liquimalt gold (Malzextrakt hell) für einen charakteristischen Geschmack.