

URGETREIDE



SLOW MILLING

DINKELMALZ-
FLOCKEN

Clean Label Backzutat
für rustikale,
aromatisch-malzige
Dinkelgebäcke

DINKELMALZ-KNÜPPEL



DINKELMALZ-KNÜPPEL



SLOW MILLING

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkleingebäck

Zutaten Quellstück

Slow Milling Dinkelmalz-Flocken	1.200 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	300 g
Wasser (ca. 40 °C)	2.000 g
Gesamtquellstück	3.500 g

Zutaten Teig

Quellstück	3.500 g
Slow Milling Dinkelmehl Type 630	8.000 g
SMART Spelt	800 g
Slow Milling Flüssigmalz	300 g
Slow Milling Dinkel-Backferment	300 g
Hefe	250 g
Salz	220 g
Wasser, ca.	3.800 g
Gesamtteig	17.150 g

Verarbeitung

Teigtemperatur			26 °C
Knetzeit	Spiralkneter	1. Gang	8 Minuten
		2. Gang	2 Minuten
Teigruhe			30 Minuten
Teigeinlage			100 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Nach der Teigruhe rechteckig, über eine Teigbandanlage schneiden und mit einer Schleppe wickeln. Anschließend etwas stramm rollen und in Dekor wälzen. Mit den Schluss nach unten auf Kippdielen setzen. Über Nacht in der Kühlung lagern, vor dem Schieben stürzen und backen.

Dekor: Slow Milling Dinkelmehl Type 630

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit, ca.	20 Minuten
Zug	2 Minuten vor dem Backende öffnen