

SCHNEE
DINKEL
Vollkorn-
Mikrogranulat



DINKELVOLLKORN-
KRUSTE

DINKELVOLLKORN-KRUSTE

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot

Zutaten Brühstück

Slow Milling® Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Wasser (80 °C)	3.000 g
Gesamtes Brühstück	4.000 g

Zutaten Teig

Brühstück	4.000 g
Slow Milling® Dinkelmehl Type 630	6.400 g
SMART Spelt	1.000 g
SCHNEE DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat	1.600 g
GOOD Super Fresh	50 g
Hefe	120 g
Salz	240 g
Wasser, ca.	5.200 g
Gesamtteig	18.610 g

Verarbeitung

Teigtemperatur	24 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 7 Minuten 2. Gang 4 Minuten
Teigruhe	60 Minuten
Teigeinlage	880 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe auswiegen und im TIP-TOP Ultra Clean® Spezial rundwirken. Den Schluss leicht anfeuchten und im Dekor wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe setzen und über Nacht in der Kühlung lagern. Die Teiglinge akklimatisieren lassen, auf Abziehapparate stürzen und backen.

Dekor	Slow Milling® NATURFRISCH Goldgranulat TIP-TOP Ultra Clean® Spezial
-------	--

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit kräftig Schwaden schieben
Backtemperatur	260 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 210 °C
Backzeit, ca.	55 Minuten
Zug	5 Minuten nach dem Schieben öffnen nach 10 Minuten wieder schliessen 5 Minuten vor dem Backende öffnen