

NEU

Serviervorschlag



DINKEL-SPROSSEN-BROT



KOMPLET MANTLER GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12
Tel. 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30
E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

DINKEL-SPROSSEN-BROT

zur Weiterverarbeitung (3204)

Grundrezeptur:

Quellstück: 10,000 kg Dinkelsprossenbrot
8,500 lt Wasser (40 ° C)
18,500 kg Teigmenge

Quellzeit: 3 Stunden

Teig:
Quellstück 18,500 kg
Hefe 0,150 kg
Dinkelmehl 700 1,000 kg



Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur: 30 °C
Knetzeit: 15 Minuten langsam
Teigruhe: 45 Minuten
Teigeinlage: 850 g für Komplet Brotblechbackformen
Stückgare: ca. 50 Minuten
Backtemperatur: ca. 10 °C über Semmeltemperatur
fallend auf 210 °C
Backzeit: 80 Minuten

Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken und in Dinkelflocken Wälzen und in die Kästen füllen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.