



ZUTATEN Rezept-Nr.: 10007 |

TEIG:

Grundrezept

UNIFERM DinkelKruste	10,000 kg		
UNIFERM Back-Hefe	0,100 kg		
Wasser, ca.	7,500 kg		
Summe:	17,600 kg		

Rezept Dinkelkruste



Nr.: 10007

BACKTECHNIK

Knetung	ca. 15 min, langsam
Teigtemperatur	28 °C
Teigruhe	ca. 30 Min.
Einwaage	2 x 0,600 Kg in einer Toastbrotform
Dekor	Sonnenblumenkerne
Endgare	ca. 40 min
Backtemperatur	260 °C (= 25 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backtemperatur fallend auf	190 °C
Backzeit	ca. 60 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

AUFARBEITUNG

- Den Teig nur im ersten Gang laufen lassen.
- Nach dieser intensiven Quellknetung den Teig auswiegen und mit feuchten Händen formen.
- Die Teigstücke in Sonnenblumenkernen wälzen und in die Kästen legen, (zwei Stück pro Toastbrotform (24 x 10 x 10 cm)).
- Mit guter Gare und reichlich Schwaden anbacken, nach ca. 2 min den Zug ziehen, nach 10 min wieder schließen und bei milder Hitze ausbacken.

VERKEHRSBEZEICHNUNG

Dinkelvollkornbrot

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 g

Energie	983 kJ / 235 kcal
Fett	4,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	36,8 g
davon Zucker	4,0 g
Ballaststoffe	5,0 g
Eiweiß	8,8 g
Salz	1,4 g

Dieses Rezept wurde für Sie erstellt von Backservice

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Backservice +49 2389 7978-444 | info@uniferm.de | www.uniferm.de