

Dinkelberger Vollkornbrot mit DINKELBERGER-VOLLKORN



DINKELBERGER-VOLLKORN	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,180 kg

Knetzeit: ca. 15 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für IREKS-Formenverband
0,650 kg für IREKS-Holzbackform/Panettone-Form
0,900 kg für Kastenform (18 x 10 x 10 cm)

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen, zu Kastenbrot aufarbeiten und in die jeweiligen Formen einlegen. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge mit Dinkelmehl abmehlen und zur Gare stellen. Bei guter Stückgare mit leichtem Dampf schieben, den man nach ca. 20 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 50 – 60 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit leichtem Dampf

Backzeit: 55 – 60 Minuten, abhängig von der Teigeinlage
(Kerntemperatur: 98 °C)