

Dinkelvollkornbrötchen



Teigbereitung

10,000 kg	Dinkelvollkornmehl		<ul style="list-style-type: none"> - 26°C Teigtemperatur - Intensive Teigbereitung - 60 Minuten Teigruhe
0,200 kg	Hefe		
0,200 kg	Butter		
0,500 kg	Honig		
0,220 kg	Salz		
0,220 kg	Backmalz		
7,700 kg	Wasser		
19,140 kg	Teig		

Verarbeitung

- 1,500 kg Pressengewicht
- Eckig abpressen und mit Roggenmehl wie Baguettebrötchen aufarbeiten
- Gare: ca. 30 Minuten
- Backen: 250°C → 230°C, reichlich Dampf
- Backzeit: 20 Minuten