Schapfen Dinkel-Mühlenbrötchen 35 / Dinkelbrötchen

Rezept Nr.132270.1001
Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung : Dinkelkleingebäck

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
65 % Schapfen Dinkelmehl Type 630
35 % Schapfen Dinkel-Mühlenbrötchen 35

6,500 kg Schapfen Dinkelmehl Type 630
3,500 kg Schapfen Dinkel-Mühlenbrötchen 35
0,400 kg Hefe
5,300 kg Wasser (ca.)
15,700 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten:	6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 – 27 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	2100 g pro Presse
Zwischengare:	15 Minuten
Aufarbeiten:	Die Pressen breitdrücken, befeuchten, in Sonnenblumenkerne drücken und teilen. Die Oberfläche anfeuchten, in Sesam drücken und mit den Sonnenblumenkernen nach unten auf Brötchenbackbleche absetzen.
Stückgare:	Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum
Backen:	Mit 3/4 Gare und Schwaden backen. Die letzten 3 Minuten der Backzeit mit offenem Zug ausbacken.
Backtemperatur:	230 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend auf 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	22 Minuten

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746-0 | info@schapfenmuehle.de www.schapfenmuehle.de