Schapfen "Meine Mühle" Dinkelvollkorn-Mix / Dinkel-Vollkornbrot

Rezept Nr.134032.3001
Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung : Dinkel-Vollkornbrot

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen "Meine Mühle" Dinkelvollkorn-Mix

10,000 kg Schapfen "Meine Mühle" Dinkelvollkorn-Mix
0,150 kg Hefe
7,000 kg Wasser (ca.)
17,150 kg Gesamtteig (ca.)

Kneten:	12 Minuten langsam + 2 Minuten schnell
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	60 Minuten
Teigeinlage:	870 g für 750 g Brote
Aufarbeiten:	Teigstücke rund- und etwas länglich wirken, mit dem Schluss nach oben in mit Schapfen "Meine Mühle" Dinkelvollkorn-Mix ausgestreute Brotgärkörbe einlegen.
Stückgare:	40 – 50 Minuten im nicht zu feuchten, warmen Gärraum
Backen:	Mit 3/4 Gare einmal längs einschneiden. Nur mit Vorschwaden einschieben. Den Zug geschlossen halten.
Backtemperatur:	240 °C (Brötchenbacktemperatur, fallend auf 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	50 Minuten

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