



PanPirolle Naturel UrDinkel IPS.

Produkteigenschaften

- › Natürlich mit dem Dreh!
- › Aus 100 % UrDinkel IPS.
- › Knusprige Kruste mit unregelmässiger und grosser Porung der Krume.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 65 %, Wasser, **UrDinkelmehl** IPS geröstet, Backhefe, Speisesalz jodiert, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	945 kJ (226 kcal)
Fett	1,3 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	42,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	9,6 g
Salz	1,7 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

5100 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2900	PanPirolle Naturel UrDinkel IPS		10161	
2000	Wasser			
120	Backhefe			
80	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

500 g (entspricht 10 Stück)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5–6 min.
 2. Gang kneten: 1–2 min.
- Den Teig schonend auskneten.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

120 min., dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen, damit der Teig die gewünschte Stelligkeit erhält.

AUFBEREITUNG

Längliche Teigstücke von 35 cm Länge von Hand abwägen und auf dem mit UrDinkelmehl bestäubten Tisch absetzen. Nach ca. 10 Minuten von beiden Seiten 2-mal locker aufdrehen und auf Einschiessapparate absetzen.

STÜCKGARE

Brote nochmals 10–15 Minuten gären lassen.

BACKVORBEREITUNG

Bei voller Gärung die Stelle für die Oblate mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

BACKEN

Im vorgedämpften Ofen einschiessen, Temperatur 230–240 °C fallend. Nochmals Dampf geben und nach 15 Minuten den Zug öffnen.
UrDinkel-Pirollebrote rösch ausbacken.
Backzeit: 35–40 min.