



PanPirolle Naturel UrDinkel IPS.

Produkteigenschaften

- › Natürlich mit dem Dreh!
- › Aus 100 % UrDinkel IPS.
- › Knusprige Kruste mit unregelmässiger und grosser Porung der Krume.
- › Mit dem Vorteig erhält das UrDinkel-Pirollebrod einen intensiven und aromatischen Geschmack.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 66 %, Wasser, **UrDinkelmehl** IPS geröstet, Backhefe, Speisesalz jodiert, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	956 kJ (228 kcal)
Fett	1,3 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	43,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	9,6 g
Salz	2,0 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

8470 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Vorteig	2000	PanPirolle Naturel UrDinkel IPS		10161	Vorteig nicht zu stark kneten
	1300	Wasser			
	60	Backhefe			
	60	Speisesalz	10352		
Hauptteig	3420	Vorteig			
	2900	PanPirolle Naturel UrDinkel IPS		10161	
	2000	Wasser			
	80	Backhefe			
	70	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben

TRIEBFÜHRUNG

Indirekt (mit Vorteig)

Den Vorteig nicht zu stark kneten, dann 3 Stunden in der Backstube stehen lassen.

Der Vorteig kann auch 2 bis 3 Tage im Kühler gelagert werden. Backhefe reduzieren.

TEIGEINLAGE

500 g (entspricht 17 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 den mit UrDinkelmehl bestaubten Tisch absetzen. Nach ca. 10 Minuten von beiden Seiten 2-mal locker aufdrehen und auf Einschiessapparate absetzen.

STÜCKGARE

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.