



## UrDinkel-Ruchmischbrot IPS.

### Produkteigenschaften

- › Rösche, knusprige Kruste mit schönem und ausgeprägtem Riss.
- › Krume mit rustikalem Biss.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 56 %, Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Dinkelgluten**, **UrDinkelmehl** IPS geröstet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1009 kJ (241 kcal)
Fett	1,5 g
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	12,0 g
Salz	1,7 g

## Verarbeitung

TEIGMENGE

5370 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
<b>Brühstück</b>	600	UrDinkel Dekormix fein IPS		11203	Zutaten am Vortag abbrühen und im Kühler aufbewahren
	200	UrDinkelruchmehl IPS		10145	
	1100	Wasser kochend			
<b>Hauptteig</b>	1000	UrDinkelgipfelmehl IPS		11197	
	1000	UrDinkelruchmehl IPS		10145	
	100	Forma UrDinkel 5 % Naturel		11342	
	100	Backhefe			
	1200	Wasser			
	70	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	1900	Brühstück			

### TRIEBFÜHRUNG

Direkt mit Brühstück

### TEIGINLAGE

450 g (entspricht 12 Stück)

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 5–6 min.
2. Gang kneten: 2–3 min.

### TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

### STOCKGARE

80–100 min. dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen, damit der Teig die gewünschte Stelligkeit erhält.

### AUFBEREITUNG

Zuerst rund, dann länglich wirken und auf Einschiess-  
apparate absetzen.

### STÜCKGARE

30–40 min.

### BACKVORBEREITUNG

Bei voller Gärung die Stelle für die Oblate mit Wasser  
befeuchten und Oblate anbringen. Brote der Länge nach  
einschneiden.

### BACKEN

Im vorgedämpften Ofen bei 220–230 °C einschiessen,  
fallende Temperatur. Nach 20 Minuten den Zug öffnen  
und gut ausbacken.

Backzeit: 35–40 min.