



## UrDinkel-Schrotbrot dunkel IPS.

### Produkteigenschaften

› Ein dunkles, schmackhaftes UrDinkelbrot mit UrDinkelschrot, Brühstück und Ferment.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 42 %, Wasser, **UrDinkelschrot** IPS 17 %, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Dinkelgluten**, **Joghurt** nature, Acerola (Träger Maltodextrin)

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	906 kJ (216 kcal)
Fett	1,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	38,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	10,0 g
Salz	1,4 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

7395 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
<b>Ferment</b>	1000	UrDinkelruchmehl IPS		10145	Nach der Herstellung ca. 2 Stunden in der Backstube stehen lassen. Kann bis 48 Stunden im Kühler gelagert werden.
	500	Wasser			
	60	Joghurt nature			
	10	Backhefe			
	5	Speisesalz	10352		
<b>Brühstück</b>	1200	UrDinkelschrot mittel IPS		10142	am Vortag abbrühen und im Kühler aufbewahren
	1600	Wasser, kochend			
<b>Hauptteig</b>	2000	UrDinkelruchmehl IPS		10145	nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	200	Forma UrDinkel 5 % Naturel		11342	
	600	Wasser			
	120	Backhefe			
	100	Speisesalz	10352		
	1575	Ferment			
	2800	Brühstück			

### TRIEBFÜHRUNG

Indirekt (mit Ferment und Brühstück)

### TEIGEINLAGE

2 x 250 g (entspricht 14 Stück)

### KNETZEIT

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

### TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

### STOCKGARE

40–50 min., dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen.

### AUFBEREITUNG

Teigstücke von 300 g rund wirken. Im UrDinkelruchmehl wenden. Je zwei Teigteile mit dem Verschluss nach unten in die Form/Brotkörbchen einsetzen.

### STÜCKGARE

25–30 min.

### BACKVORBEREITUNG

Eine Brothälfte der Länge nach 2-mal leicht einschneiden. An der anderen Brothälfte die Stelle für die Oblate mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

### BACKEN

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

Backzeit: 45–50 min.