



UrDinkel-Schrotbrot hell IPS.

Produkteigenschaften

- › Ein schmackhaftes UrDinkelbrot mit UrDinkelschrot, Brühstück und Ferment.
- › Die Krume ist gleichmässig und eher hell.

Deklaration Backprodukt

UrDinkel IPS 65 % (Mehl, Schrot), Wasser,
Dinkelgluten, Rapsöl, Backhefe, Speisesalz jodiert,
Joghurt nature, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1077 kJ (257 kcal)
Fett	3,7 g
Gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	42,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	11,0 g
Salz	1,3 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

7600 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Ferment	500	UrDinkelmehl- mischung IPS		10109	Nach der Herstellung ca. 2 Stunden in der Backstube stehen lassen. Kann bis zu 48 Stunden im Kühler gelagert werden.
	300	Wasser			
	40	Joghurt nature			
	3	Backhefe			
	2	Speisesalz	10352		
Brühstück	1750	UrDinkelmehl- mischung IPS		10109	am Vortag ab- brühen und im Kühler aufbewahren
	2200	Wasser kochend			
Hauptteig	1800	UrDinkelmehl- mischung IPS		10109	
	200	Forma UrDinkel 5 % Naturel		11342	
	500	Wasser			
	100	Backhefe			
	80	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	125	Rapsöl			
	845	Ferment			
	3950	Brühstück			

TRIEBFÜHRUNG

Indirekt mit Ferment und Brühstück

TEIGEINLAGE

500 g (entspricht 15 Stück)

KNETZEIT

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

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

70–80 min., dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen.

AUFBEREITUNG

Teigstücke länglich wirken, mit UrDinkelruchmehl
stauben und in die Form/Brotkörbchen einsetzen.

STÜCKGARE

40–60 min.

BACKVORBEREITUNG

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

BACKEN

Im vorgedämpften Ofen bei 220 °C einschicken,
fallende Temperatur. Nach 20 Minuten den Zug öffnen
und gut ausbacken.
Backzeit: 45–50 min.