



UrDinkel-Vollkornbrot IPS.

Produkteigenschaften

› Reines Vollkornbrot aus 100 % UrDinkel IPS.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelvollkornmehl IPS 58 %, Wasser,
Dinkelgluten, Backhefe, Speisesalz jodiert,
Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	817 kJ (195 kcal)
Fett	1,6 g
Gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	35,0 g
Zucker	0,5 g
Eiweiss	7,1 g
Salz	1,6 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

10 090 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Brühstück	2000	UrDinkelvollkornmehl IPS		10154	am Vortag abbrühen und im Kühler aufbewahren
	3000	Wasser, kochend			
Hauptteig	3000	UrDinkelvollkornmehl IPS		10154	
	250	Forma UrDinkel 5 % Naturel		11342	
	1500	Wasser			
	200	Backhefe			
	140	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	5000	Brühstück			

TRIEBFÜHRUNG

Direkt (mit Brühstück)

TEIGEINLAGE

2 x 300 g (entspricht 16 Stück)

KNETZEIT

1. Gang mischen: 10–12 min.
2. Gang kneten: 1 min.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

60–75 min., dazwischen 1- bis 2-mal aufziehen.

AUFBEREITUNG

Teigstücke von 300 g leicht rund, locker wirken und den Verschluss im UrDinkelruchmehl wenden. Je zwei Teigteile mit dem Verschluss nach oben in gefettete Formen einlegen.

STÜCKGARE

25–30 Minuten nicht zu stark gären lassen.

BACKVORBEREITUNG

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

BACKEN

Im vorgedämpften Ofen bei 220–230 °C einschliessen, fallende Temperatur. Nach 20 Minuten den Zug öffnen. Bei der Hälfte der Backzeit die Brote ausformen und bei offenem Zug gut ausbacken. Backzeit: 45–55 min.