



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.