



UrDinkelbrot hell IPS.

Produkteigenschaften

› Klassisches, helles UrDinkelbrot mit verschiedenen Einsatzmöglichkeiten, zum Beispiel zu einem Käsefondue.

Deklaration Backprodukt

UrDinkelmehl IPS 60 %, Wasser, **Dinkelgluten**, Backhefe, Speisesalz jodiert, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	919 kJ (220 kcal)
Fett	1,2 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	40,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	11,0 g
Salz	1,5 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

10 260 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Brühstück	1900	UrDinkelhalbweissmehl IPS		10146	am Vortag abbrühen und im Kühler aufbewahren
	2600	Wasser, kochend			
Hauptteig	3500	UrDinkelhalbweissmehl IPS		10146	
	250	Forma UrDinkel 5 % Naturel		11342	
	175	Backhefe			
	1700	Wasser			
	135	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	4500	Brühstück			

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

2 x 250 g

KNETZEIT

1. Gang mischen: 10–12 min.
 2. Gang kneten: 2–4 min.
- Alle Zutaten schonend kneten.

TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

STOCKGARE

60–75 min., 1- bis 2-mal aufziehen.

AUFBEREITUNG

Teigstücke von 250 g zuerst locker rund wirken und nach kurzer Entspannungsphase im Halbweissmehl IPS noch einmal locker aufarbeiten. Immer zwei Teiglinge mit dem Verschluss nach oben in eine gefettete Backform von 17 x 8 x 6 cm legen.

STÜCKGARE

10–15 min.

BACKVORBEREITUNG

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

BACKEN

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