



## Dinkelbrötchen hell

(Projekt Malz 1,5 %)

### Teig:

Dinkelfermentteig TA 200	ca. 3.000 g
Dinkelmehl Type 630	7.500 g
Dinkelvollkornmehl	1.000 g
<b>Dinkeextrudat hell</b>	800 g
<b>Projekt Malz 1,5 %</b>	150 g
Butter oder Pflanzenfett	300 g
Meersalz	230 g
Hefe	200 g
Honig	150 g
<b>Ur-Dinkel S5</b>	100 g
Wasser	<u>ca. 4.900 g</u>
<b>Gesamtteig</b>	ca. 18.480 g



**Knetzeit:** 1. Gang 8 Minuten und 2. Gang 2 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C bis 25 °C

**Teigruhe:** bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten

**Pressengare:** 10 bis 15 Minuten, Pressengewicht 2.800 g

**Aufarbeitung:** Runde Teiglinge oval aufarbeiten, mit Schluss nach unten auf leicht bemehlte Dielen setzen. Nach kurzer Entspannungsphase (ca. 10 Minuten) die Teiglinge längs, sehr tief schneiden und auf die Schnittfläche drehen. Bei knapp voller Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden einschieben.

**Endgare:** bei ca. 20 °C bis 22 °C ca. 1 ½ bis 2 ½ Stunden, alternativ zuerst in die Kühlung bei ca. 7 °C für 3 bis 7 Stunden, danach erst Endgare bei Raumklima. Bei Langzeitführung über Nacht Hefe auf 150 g reduzieren.

**Backen:** betriebsübliche Brötchentemperatur

**Anmerkung:** **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.**