



## UrDinkel Saenttoast

UrDinkel, Chiasamen, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne  
Ölsaaten-Dinkeltoastbrot mit Urgetreide und Chia Samen

**Rezept-Nr.: 01973**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 33

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück (Stehzeit über Nacht)		Den Teig direkt nach der Knetung (ohne Teigruhe ) zu 600 g Teiglingen abwiegen und rundwirken.  Nach kurzer Entspannung die Teiglinge langformen .
Chiasamen	0,750	
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,750	
Kürbiskerne geröstet	0,500	
Wasser, ca. 50 °C	2,750	
-----		
<b>UrDinkel</b>	5,000	Die <b>Four-pieces-Methode</b> (4 Teigstücke aus einem Strang geschnitten und mit Querschnitt nach oben und unten in die Form gelegt) ist der Ganz-Einlage vorzuziehen.  Bei fast voller Gare (1 cm unter Randhöhe) mit Schwaden schieben.
Dinkelmehl Type 630	5,000	
<b>Meister Goldback</b>	0,400	
Zucker	0,300	
Speisesalz	0,120	
Hefe	0,400	
Wasser, ca.	4,000	
		<b>Knetzeit: 8 Minuten langsam 1 Minute schnell</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 25 - 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: keine</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Zwischengare: ca. 10 Minuten</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C</b>
		<b>Backzeit: 35 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,970 kg**

**Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 35 Min.**

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

15.06.2023