



Premium Dinkel-Kröstchen

Herzhaft rustikale, leicht nussig schmeckende Dinkel-Spezialitäten lassen sich rationell und sicher mit Premium Dinkel-Krústchen herstellen. Fein abgestimmte Rohstoffe sorgen für einen vollaromatischen Geschmack. Stabile Teigeigenschaften und ein ansprechendes Volumen zeichnen dieses Produkt neben einer langen Frischhaltung und dem besonderen Aroma aus. Brötchen, die jedem Verbraucher schmecken! Für alle Führungsarten geeignet.



Rezeptvorschlag:

Dinkel-Krústchen

Betriebsrezeptur

Premium Dinkel-Krústchen	5,000 kg	_____
Dinkelmehl (Type 630)	5,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 5,600 l	_____

Teiggewicht 15,900 kg

Knetzeit:

Ca. 6 Minuten langsam und 4 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Teigstücke von 2,400 kg abwiegen, rundwirken und nach ca. 10 Minuten Ballengare eckig abpressen.
 Die Teigstücke anfeuchten und mit **Premium Dinkel-Krústchen** dekorieren. Auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 Minuten.

Backprozess:

Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen. Beliebig einschneiden und bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadmenge in den Ofen geben. Nach 3 Minuten Anbackzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf ca. 190 °C reduziert. 5 Minuten vor Ende der Backzeit wird der Zug gezogen.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 22 Minuten.