

Rezeptur

BIO Dinkelbrötchen

PLU : 0,00

Chargennummer :

Produktionsmenge: 400

Lagerung:< 4°C

Haltbarkeit: 10.09.2023 (2 Tage)

Produktionstag: 08.09.2023 03:00

Zubereitung

Notwendiges Gerät: Backofen; 250 °C

Notwendige Utensilien: Schüssel, Backblech

Menge	Zutaten	Schritt für Schritt
15.000 g	Dinkelmehl Typ 630	<p>500 ml lauwarmes Wasser abmessen. In ca. 100 ml Wasser (von den 500 ml) die Hefe auflösen. Dinkelvollkornmehl mit dem restlichen Wasser, Salz und der aufgelösten Hefe ca. 5-10 Minuten verrühren, bis der Teig zäh wird. Nur ca. 15 Minuten gehen lassen.</p> <p>Mit angefeuchteten Händen pfirsichgroße Brötchen formen und auf ein Blech setzen. Die geformten Brötchen nicht mehr gehen lassen. Sofort in den auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben.</p>
10.000 g	Wasser und Mineralwasser	
120 g	Speisesalz	
84 g	Bäckerhefe getrocknet	

Bemerkung

Hinweise zur Vorbereitung und Wartezeit:

Wartezeit:

ca. 15 min gehen lassen

Zubereitung:

1 Tasse Wasser unten in den Backofen. (Durch diesen Dampf gehen die Brötchen schön auf.)

Backzeit: 10 Min. bei 250 °C Ober-/ Unterhitze, 10 Min. bei 200 Grad