

Dinkelbrioche mit Essential Soft & L73					
--	--	--	---	--	--

(Gebäcksorte)

Rezept	kg / l	kg / l	kg / l	kg / l	kg / l
Zutaten / Rohstoffe	100,0				
Dinkelmehl 630	0,500 kg				
Florapan L73	0,005 kg				
Wasser ca.	0,500 kg				
Dinkelsauerteig 16-20 h	1,000 kg				
Dinkelmehl 630	9,500 kg				
Dinkelsauerteig	1,000 kg				
Essential Soft	0,050 kg				
Kleber	0,150 kg				
Salz	0,180 kg				
Zucker	1,000 kg				
Butter	1,200 kg				
Milchpulver	0,250 kg				
Vollei	1,800 kg				
Hefe ca.	0,800 kg				
Wasser ca.	0,900 kg				
Scherbeneis	1,000 kg				
Gesamtgewicht	17,830 kg				
Stückzahl / lt. Stückerinlage					

Parameter	Werte		gut auskneten	
Knetung	Langsam	Schnell		
Knetzeit (Min.) ca.	3 Min.	10 Min.		
Teigtemperatur (°C)	22°- 24°C			
Teigruhe (Min.)ca.	10 min			
Teigeinlage in kg	0,100 kg			
Dekor	agelzucker, gehobelte Mande			
Gärschrank 32°C - 75%	ca. 90 min		Name:	Thomas Baumann
Backtemperatur in °C	180°C		Tel.:	
Backzeit in Min ca.	12 - 14 min		E-Mail:	tbaumann@lallemand.de
	ohne Schwaden		Mobil:	

Tipp :
Die Butter nach ca. 3 min 1. Knetung zugeben.

***Teig herstellen, ca. 20 min Kühl lagern und dann verarbeiten,
Hefe, Wassermenge und Knetung anpassen!!!!
Vor dem Abbacken mit Ei abstreichen !!!***