

REZEPT



Dinkel Vollkornecke mit BÖCKER Roggenquellkörner Paste pumpbar

REZEPT QUELLSTÜCK

ZUTATEN	MENGE
Kürbiskerne (geröstet)	1000 g
Wasser	1000 g
Gesamtmenge	2000 g

HERSTELLUNG

Wasser über die Kürbiskerne geben und für ca. 2 Stunden quellen lassen. Danach zügig aufbrauchen.

REZEPT DINKEL VOLLKORNECKE

ZUTATEN	MENGE
BÖCKER Roggenquellkörner	
Paste pumpbar	2000 g
Quellstück	2000 g
Dinkelvollkornmehl	9000 g
Dinkelmehl Typ 630	1000 g
Hefe (frisch)	200 g
Salz	100 g
Wasser	6500 g
Gesamtmenge	20800 g

HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	5 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 26 – 28 °C
Teigruhe 1:	15 Min.
Teigruhe 2:	10 Min.
Teiggewicht:	100 g / 3000 g Ballengewicht
Backwarentyp:	Eckiges Brötchen mit Saaten
Gärparameter:	32°C, 85% rel. Luftfeuchtigkeit

Gärzeit: ca. 60 Min
 Backen (Etagenofen): Temperatur: 230° C fallend auf 210° C, volle Schwadengabe
 Zeit: ca. 22 Min.

HERSTELLUNG

- Zutaten im Spiralknetter kneten.
- Nach Teigruhe 1 Teigstücke abwägen und rundwirken.
- Die Teige nach Teigruhe 2 eckig abpressen.
- Anschließend die Teigoberfläche anfeuchten und mit der Oberseite in die Saatenmischung drücken.
- Teiglinge auf ein Blech (60 x 40 cm) mit Backpapier legen.
- Nach der Gärzeit die Teiglinge backen.

Backparameter können variieren in Abhängigkeit von Teiggröße und Ofentyp.

BACKWARENAUFLAGE

ZUTATEN	ANTEIL
Goldleinsamen	1 Teil
Sonnenblumenkerne	1 Teil
Je Brötchenteig	12 g

BACKWARENINFORMATIONEN

(gilt nur für das obenstehende Rezept)

BEZEICHNUNG:
Kleingebäck

BACKWARENPARAMETER:
pH-Wert: ca. 5,1
Säuregrad: ca. 7

WICHTIGE INFORMATION:

Die obenstehende Zutatenliste ist nur ein Vorschlag. Es gibt länderspezifische Regelungen und/oder Definitionen für die Deklaration von Lebensmitteln. All diese können hier nicht wiedergespiegelt werden. Kontaktieren Sie uns, wenn Sie bei der Erstellung einer für Ihr Land und Ihren Markt passenden Zutatenliste Hilfe benötigen – wir werden Sie gern individuell beraten.

