



DINKEL-CIABATTA

Rezept für ca. 117 Stück à 150 g
g

Rohstoff

Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Backhefe	200
	Speiseöl	200
	Wasser	6'500
	Wasser	700
Dekor	Dinkelmehl Typ 550	800
	Total	18'400

Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit 6500 g Wasser zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang, anschliessend das restliche Wasser (700 g) dazugeben und ca. 10 Minuten im 2. Gang plastisch kneten.
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 bis 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen. Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.
Aufarbeiten		Den Teig auf einen stark bemehlten Tisch kippen. Teigoberfläche stauben, rechteckige Teigstücke von 150 g abwägen und die bemehlte Seite auf Einschiessapparate absetzen. Nach 3/4 der Gärzeit die Teiglinge wenden und leicht auseinanderziehen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C Mit Dampf einschiessen. Nach der Hälfte der Backzeit Zug öffnen und rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 18 Minuten



DINKELBRÖTCHEN

Rezept für ca. 195-Stück à 80 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Backhefe	300
	Wasser	5'500
Dekormischung	Sesam	400
	Dinkelmehl Typ 550	400
	Total	16'600
Herstellung	Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	10 Minuten
Aufarbeiten	Bruchgewicht von 2'400 g abwiegen, rund wirken, 5 Minuten ruhen lassen und dann die Teiglinge abpressen. Die Oberfläche anfeuchten, nachher in der Dekor-Mischung (Sesam und Dinkelmehl) wenden und mit dem Schluss nach unten auf Einschliessapparaten angaren lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230-240 °C mit leicht abfallender Hitze Mit Dampf einschliessen und bei leicht gezogenem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 18 Minuten



DINKELBROT

Rezept für ca. 44 Stück à 350 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Backhefe	200
	Wasser	5'400
	Total	15'600
Herstellung	Knetzeit: Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 bis 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen. Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.	
Aufarbeiten	Teiglinge abwägen und in der gewünschten Form (oval, rund oder länglich) aufarbeiten. Auf Einschiessapparaten angaren lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei 3/4 Gare schneiden, mit-Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 35 Minuten



DINKEL TOAST-BROT

Rezept für ca. 18 Stück à 950 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Verda V Bäckereifett	1'000
	Backhefe	400
	Wasser	5'000
	Total	16'400
Herstellung	Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Knätzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 25 °C
	Stockgare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeiten	Viereckige Toastbrotformen der Grösse 30 x 9 x 6,5 cm benötigen ca. 650 g Teig, Grösse von 30 x 9 x 9 cm etwa 950 g Teig.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach 2/3 Backzeit ziehen.
	Backzeit:	30-35 Minuten



DINKEL-BAGUETTE

Rezept für ca. 47 Stück à 350 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Backhefe	300
	Wasser	ca. 6'500
	Total	16'800
Herstellung	Knetzeit: Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 bis 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen. Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.	
Aufarbeiten	Teiglinge abwägen und leicht länglich vorwirken. Nach 10 Minuten zu Baguettes lang und an den Enden spitz wirken. Auf Einschiessapparaten angaren lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei 3/4 Gare schneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 25 Minuten
Tipp aus der Praxis	Die Baguettes vor dem Schneiden mit Dinkelmehl stauben.	



DINKELRUSTICO-ZOPF

Rezept für ca. 33 Stück à 2 x 250 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	10'000
	Butter	1'000
	Backhefe	400
	Wasser	5'000
Dekor	Dinkelmehl Typ 550	170
	Sesam	170
	Total	16'740
Herstellung	Knetzeit: Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeiten	Teiglinge von 250 g abwiegen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und gleichmässig flechten. Auf Einschiessapparate oder Bleche absetzen. Zöpfe mit Wasser anstreichen, in der Dekor-Mischung wenden und angaren lassen.	
	Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach 2/3 Backzeit ziehen.
	Backzeit:	ca. 18 Minuten



DINKEL-GIPFEL

Rezept für ca. 85 Stück à 55 g

Rohstoff		g
Teig	Dinkelbrötchen Mix 100 %	1'200
	Weizenmehl Typ 550	800
	Velumin V, Vollmilchpulver	100
	Unser Ulmer Eismalz	60
	Pflanzenfett	50
	Backhefe	150
	Wasser	1'300
zum Eintourieren	Croissant Extra 35 %	1'000
Total		4'660
Herstellung	Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 22 °C Teig zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig für ca. 1 Stunde im Tiefkühler lagern. Anschliessend das Croissant Extra 35 % einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben. Nachher den Teig für 2-3 Stunden im Kühlschrank lagern.	
Aufarbeiten	Den Teig auf 3,5-4 mm ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln rollen und auf Blechen angaren lassen. Wenn die Teiglinge tiefgekühlt werden sollen, sofort nach dem Gipfelrollen einfrieren.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei 3/4 Gare die Teiglinge nach Belieben mit Ei bestreichen, einschliessen und kräftig dämpfen. Mit offenem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 16 Minuten