

## CONCENTRATION

### Dinkelvollkornbrot



#### Zum Teig:

<b>DINKELBERGER-VOLLKORN</b>	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,000 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,180 kg</b>

<b>Knetzeit:</b>	15 Minuten langsam, Spiralkneter
<b>Teigtemperatur:</b>	28 – 29 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Teigeinlage:</b>	0,650 kg für runde Papierbackformen
<b>Zwischengare:</b>	keine

**Arbeitshinweise:** Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten und in die Papierbackformen einlegen. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge mit Dinkelmehl abmehlen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichtem Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

<b>Stückgare:</b>	40 – 50 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur, fallend
<b>Backzeit:</b>	55 – 60 Minuten (Kerntemperatur 98 °C)

...

**Zum Käse-Sprossen-Salat:**

Gouda	0,300 kg
Oliven	0,020 kg
Cranberries, getrocknet	0,020 kg
Balsamico-Essig, Bianco mild	0,020 kg
Orangenöl	0,010 kg
Zucker	
Salz	
Pfeffer	
Rettich-Sprossen	0,020 kg
Alfalfa-Sprossen	0,020 kg
<b>Käse-Sprossen-Salat</b>	<b>0,410 kg</b>

Gouda in kleine Würfel, Oliven und Cranberries in feine Ringe schneiden. Die Zutaten mischen und mit Balsamico-Essig und Orangenöl marinieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Stunde durchziehen lassen. Kurz vor der Verarbeitung die Sprossen unterheben.

**Zum Basilikum-Pesto:**

Basilikum	0,350 kg
Pinienkerne	0,050 kg
Parmesan	0,020 kg
Zitronensaft	
Pflanzenöl	0,080 kg
Salz	
Pfeffer	
<b>Basilikum-Pesto</b>	<b>0,500 kg</b>

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pinienkerne, Basilikum, Parmesan und Zitronensaft in einen Blitzhacker geben und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern. Nach und nach Pflanzenöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zu den Dinkelbrot-Macadamianuss-Krümeln, geröstet:**

Dinkelvollkornbrot	0,080 kg
Macadamianüsse	0,020 kg
Butter	
<b>Dinkelbrot-Macadamianuss-Krümeln, geröstet</b>	<b>0,100 kg</b>

Das Dinkelvollkornbrot in kleine Würfel schneiden und die Macadamianüsse fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Dinkelvollkornbrot und Macadamianüsse zugeben und goldgelb rösten.

**Menge für 10 Stück:**

Dinkelvollkornbrot	40 Scheiben
Käse-Sprossen-Salat	0,400 kg
Putenschinken in Scheiben	0,450 kg
Basilikum-Pesto	0,500 kg
Apfelscheiben, gedünstet	0,150 kg
Dinkelbrot-Macadamianuss-Krümeln, geröstet	0,100 kg