

IREKS  
Dinkel Grünkern



7715

## Dinkel - Grünkern - Kürbiskorn - Kruste

**Bezeichnung:**  
Dinkel-Grünkern-Brot mit Kürbiskernen

### Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	4,000 kg
<b>IREKS-DINKEL-GRÜNKERN</b>	3,000 kg
<b>DINKELBERGER-VOLLKORN</b>	3,000 kg
Kürbiskerne	1,250 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,700 l

**Teiggewicht** 18,340 kg

**Knetzeit:** 8 + 4 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 20 Minuten

**Teigeinlage:** 0,430 kg für  
IREKS-Formenverband

### Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in einer Mischung aus Sesam und Kürbiskerne (3:1) wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten IREKS-Formenverbände einlegen, über Kreuz einschneiden und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit Schwaden schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten  
(Kerntemperatur 97 °C)

### Allgemeiner Hinweis:

Um den Kürbiskern-Geschmack im Gebäck noch stärker zu hinterlegen, kann 1,5 % Kürbiskernöl anstatt 2 % Speiseöl eingesetzt werden.

# IREKS Dinkel Grünkern



## Unser Roggen - Dinkel - Grünkern

**Bezeichnung:**  
Roggen-Dinkel-Grünkern-Brot

### Zum Quellstück:

Roggenschrot, fein-mittel	1,200 kg
Salz	0,070 kg
Wasser, ca. 40 °C	1,200 l

**Quellstück** 2,470 kg

**Stehzeit:** 1 - 2 Stunden

### Zum Teig:

Quellstück	2,470 kg
<b>IREKS-DINKEL-GRÜNKERN</b>	4,000 kg
Grundsauer, TA 160	3,200 kg
Roggenmehl T 1150	1,600 kg
Dinkelmehl T 630	1,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	4,400 l

**Teiggewicht** 16,970 kg

**Knetzeit:** 8 + 3 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 20 Minuten

**Teigeinlage:** 0,560 kg für IREKS-Formenverband

### Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in einer Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und feinem Roggenschrot (1:1) wälzen. Anschließend in die gefetteten Formenverbände einlegen und zur Gare stellen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** ca. 55 Minuten  
(Kerntemperatur 97 °C)

### Variante - Unser Roggen-Dinkel-Grünkern mit Sonnenblumenkernen:

1,500 kg geröstete Sonnenblumenkerne, 0,030 kg Salz und 1,000 l Wasser zusätzlich in das Quellstück integrieren. Die Teiglinge bei der Aufarbeitung in Sonnenblumenkerne wälzen.

**Bezeichnung:**  
Roggen-Dinkel-Grünkern-Brot mit Sonnenblumenkernen

# Dinkel - Grünkern - Sesam - Toast



## Bezeichnung:

Dinkel-Grünkern-Toastbrot mit Sesam

## Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	6,500 kg
<b>IREKS-DINKEL-GRÜNKERN</b>	3,500 kg
Sesam, geröstet	1,000 kg
Speiseöl	0,600 kg
Zucker	0,300 kg
Salz	0,070 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	5,200 l

**Teiggewicht** 17,670 kg

**Knetzeit:** 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

**Teigeinlage:** 10 x 0,056 – 0,058 kg,  
je nach Kastengröße

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig über die Kopfmaschine zu runden Teiglingen der gewünschten Größe portionieren. Anschließend die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Sesam drücken und je 10 Teiglinge in die gefetteten, mit Sesam ausgestreuten Toastbrotformen einlegen. Die Teiglinge gleichmäßig andrücken und danach zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

