

IREKS
Dinkel Grünkern



8058



IREKS Dinkel Grünkern

Dinkel-Grünkern- Brauer-Kruste

Bezeichnung:
Dinkel-Grünkern-Brot mit Bier und Malz

Zum Teig:

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Dinkelmehl T 630	5,000 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,200 kg
Lagerbier	4,000 l
Wasser, ca.	2,900 l

Teiggewicht 17,830 kg

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: ca. 27 °C
Teigruhe: 30 - 40 Minuten
Teigeinlage: 0,870 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken, den Schluss befeuchten und in eine Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN** und **CRAFT-MALZ** (4:1) drücken. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge drehen und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: ca. 45 Minuten



Dinkel - Grünkern - Kohl - Brot

Bezeichnung:

Dinkel-Grünkern-Brot mit Weißkohl

Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	6,000 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	4,000 kg
Leinsamen	0,400 kg
Olivenöl	0,200 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,150 kg
Salz	0,070 kg
Hefe	0,220 kg
Wasser, ca.	6,400 l

Weißkohl, geschnitten*	1,500 kg
Kümmel, ganz, geröstet*	0,025 kg

Teigewicht 18,695 kg

* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit:	4 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und etwas länglich ausformen. Die Oberfläche befeuchten und in einer Mischung aus **IREKS-DINKEL-GRÜNKERN**, Dinkelmehl und Leinsamen (2:2:1) wälzen. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge wie gewünscht einschneiden und nochmals für ca. 5 Minuten zur Gare stellen. Danach mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	ca. 50 Minuten



Dinkel-Grünkern-Fingerfood

Bezeichnung:

Dinkelmischbrötchen mit Grünkern, Weißkohl und Schinken

Zum Teig:

IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Dinkelmehl T 630	4,000 kg
Roggenmehl T 1150	1,000 kg
Leinsamen	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l

Weißkohl, geschnitten*	1,500 kg
Schinkenwürfel, gedünstet*	1,000 kg
Röstzwiebeln*	0,300 kg

Teiggewicht 19,550 kg

* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit:

4 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur:

ca. 27 °C

Teigruhe:

ca. 15 Minuten

Ballengewicht:

2,500 kg

Ballengare:

ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen. Anschließend die Teiglinge länglich ausformen, die Oberfläche befeuchten und in untenstehender Käse-Mischung wälzen. Danach die Teiglinge auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit leichten Schwaden schieben.

Käse-Mischung:

1,000 kg Gouda, gerieben
1,000 kg Emmentaler, gerieben
0,600 kg **SPICY TOPPING**
0,400 kg Leinsamen

Backtemperatur:

10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit:

18 - 20 Minuten



Dinkel - Grünkorn - Pinza



Bezeichnung:

Zwiebel-Schinken-Variante: Dinkel-Grünkorn-Gebäck mit Zwiebeln, Frischkäse, Käse und Schinken
Vegetarische Variante: Dinkel-Grünkorn-Gebäck mit Blumenkohl, Frischkäse, Brokkoli und Käse

Rezept für 6 Bleche à 60 x 40 cm

Zur Frischkäse-Masse:

Friskäse	2,500 kg
Sahne	0,500 kg
Salz, Pfeffer, Zucker	

Friskäse-Masse 3,000 kg

Friskäse mit Sahne homogen verrühren und anschließend wie gewünscht mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	3,000 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKORN	2,000 kg
Speiseöl	0,400 kg
Salz	0,025 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	2,550 l

Teiggewicht 8,175 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teiginlage:	1,300 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und länglich zustoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit der Blechgröße entsprechend ausrollen und igeln. Anschließend pro Blech 0,500 kg Friskäse-Masse gleichmäßig aufstreichen, mit dem gewünschten Belag bestreuen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Bleche mit leichtem Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Zwiebel-Käse-Schinken-Variante (Menge pro Blech)

0,500 kg Zwiebelringe, weiß
0,200 kg Schinkenwürfel, geräuchert
0,150 kg Gouda, gerieben
0,150 kg Emmentaler, gerieben

Vegetarische Variante (Menge pro Blech)

0,800 kg Blumenkohlröschen
0,400 kg Brokkoliröschen
0,150 kg Gouda, gerieben
0,150 kg Emmentaler, gerieben
mit Salz und Pfeffer wie gewünscht abschmecken

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 25 Minuten

