König Ludwig-Dinkel-Vollkornbrot
mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN

Grundsauer, TA 160	0,800 kg
Dinkelvollkornmehl	4,500 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,400 l
Gesamtgewicht	18,080 kg

Knetzeit:	8 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,900 – 2,300 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen und die Oberfläche in feinem Dinkelvollkornschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf mit feinem Dinkelvollkornschrot bestreute Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Oberfläche der Teiglinge rautenförmig einschneiden und nochmal ca. 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend auf 190 °C, mit Dampf
Backzeit:	55 – 60 Minuten für 0,900 kg Teigeinlage 65 – 70 Minuten für 2,300 kg Teigeinlage

König Ludwig-Roggen-Dinkel-Vollkornbrot
mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN

Grundsauer, TA 160	1,200 kg
Roggenvollkornmehl	4,250 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,700 l
Gesamtgewicht	18,450 kg

Knetzeit:	10 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,870 kg für Papierbackform 1,150 – 2,800 kg für freigeschobene Brote
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Papierbackform
Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund wirken und in feinem Roggenvollkornschrot wälzen. Anschließend die Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Papierbackformen einlegen, die Oberfläche mit einem Metallschaber über Kreuz eindrücken und danach zur Gare stellen. Bei guter Gare im Stikkenofen mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Freigeschobene Brote
Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und in feinem Roggenvollkornschrot wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf mit feinem Roggenvollkornschrot bestreute Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 55 Minuten für Papierbackform 55 – 60 Minuten für 1,150 kg Teigeinlage 70 – 75 Minuten für 2,800 kg Teigeinlage

Dinkelvollkorn-Baguette
mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN und CLASSIC-BAGUETTE

Dinkelvollkornmehl	5,700 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	3,500 kg
CLASSIC-BAGUETTE	0,800 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,300 l
Gesamtgewicht	17,690 kg

Knetzeit:	7 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,380 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	Nach der Zwischengare die leicht vorgelängten Teiglinge zu Baguettes ausformen, anschließend die Oberfläche befeuchten und in DINKELVOLLKORN TOPPING wälzen. Mit dem Schluss nach oben auf Kippdielen setzen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag die leicht temperierten Teinglinge auf Abziehapparate setzten, leicht einschneiden und mit Dampf schieben, den man ca. 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.
Stückgare:	Gärverzögerung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 27 Minuten

Zwiebel-Dinkelvollkorn-Zwirbel

mit KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN, STABILASE und MELLA-FIX

Teig:

Dinkelvollkornmehl	5,800 kg
Dinkelmehl Type 630	0,700 kg
KÖNIG LUDWIG-VOLLKORN	3,500 kg
STABILASE	0,250 kg
Zucker	0,400 kg
Butter	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	17,450 kg

Knetzeit:	5 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten im Froster

Zwiebel-Schmand-Füllung:

MELLA-FIX	0,250 kg
Schmand	4,300 kg
Zwiebeln, gewürfelt	1,250 kg
Vollei	0,850 kg
Salz, Pfeffer, Zucker, Kümmel (gemahlen)	q.s.
Gesamtgewicht	6,650 kg

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Quellzeit:	ca. 30 Minuten
Röstzwiebeln	0,500 kg

Verarbeitungshinweise:	Die Zutaten der Füllung glatt rühren und quellen lassen. Nach der Teigruhe je kg Teig 0,200 kg Ziehbutter/-margarine mit zwei doppelten Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den beiden Touren eine kurze Entspannungszeit einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Den Teig auf eine Stärke von 3,4 mm bei einer Breite von 40 cm ausrollen. Die Füllung auf eine Hälfte der Teigbahn aufstreichen, die Röstzwiebeln aufstreuen und der Länge nach zusammenfalten. In 3,5 cm breite Streifen schneiden, die Oberflächen befeuchten, eine Seite der Teiglinge in Sesam und die andere Seite in geriebenen Käse drücken. Anschließend die Teiglinge verdrehen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei knapper ¾ Gare mit leichtem Dampf backen und 3 – 5 Minuten vor Ende der Backzeit zur Stabilisierung den Zug öffnen.
Stückgare:	60 – 90 Minuten
Backtemperatur:	235 °C, fallend, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 16 Minuten