

Dinkel-Grünkern-Doppel-Knoten mit IREKS-DINKEL-GRÜNKERN und EISZEIT



Dinkelmehl Type 630	6,500 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	3,500 kg
EISZEIT	0,200 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Salz	0,070 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,500 l
Gesamtgewicht	18,020 kg

Knetzeit: 6 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C

Teigeinlage: 0,100 – 0,120 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Den Teig in geölten Teigwannen geben, aufziehen und anschließend in die Gärverzögerung stellen. Am nächsten Tag den Teig für ca. eine Stunde im Raum temperieren lassen. Danach den Teig auf einen bemehlten Tisch stürzen und in längliche Teigstücke einteilen (2 x 15 cm). Zum Doppel-Knoten zusammen legen, ins Topping drücken und auf Abziehapparate bzw. Bleche setzen. Die Teiglinge zur Stückgare geben und anschließend mit Dampf backen.

Topping: Mischung aus IREKS-DINKEL-GRÜNKERN und Dinkelmehl (1:1)

Stückgare: 30 – 45 Minuten
Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit: ca. 20 Minuten

