Foodtrend Rezept



Genuss mit Mehrwert – dank Kefir!

#MartinBraunTrendsetter

Dinkelmischbrot mit Kefir

Gesamtstückzahl: 32

- 2,500 kg **Artisano Dinkel**
- 5,000 kg Dinkelmehl Type 630
- 3,000 kg Dinkelvollkornmehl
- 1,000 kg Roggenvollkornmehl
- 0,500 kg Kartoffelflocken
- 1,000 kg **Bio Dinkelback**
- 0,400 kg Rapsöl
- 2,000 kg Kefir
- 0,220 kg Salz
- 0,200 kg Hefe
- 3,500 kg Wasser, (th. TA 165)

Dekor

- 0,200 kg Dinkelmehl Type 630

Backtechnik

- Kneten(spiral): 10 + 2 Minuten
- Teigtemperatur: 24 - 26 °C
- Teigruhe: 15 - 30 Minuten
- Teigeinwaage: für ein 500-g-Brot = 600 g
- Aufarbeitung : wie gewohnt
- Stückgare: 45 - 60 Minuten
- Abbacken bei: 3/4 Gare
- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur), fallend
- Backen: mit Schwaden
- Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten