

Dinkel

KRUSTI



backaldrin®

DINKELBRÖTCHEN

KG 5060

Teig

10,000 kg Dinkelmehl T 630
5,000 kg **Dinkel Krusti** (3879)
0,850 kg **Sonnenblumenkerne** (1664)
7,500 kg Wasser (ca.)
0,500 kg Hefe
0,300 kg Speiseöl (Raps)
24,150 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 5 Minuten langsam 1 – 2 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 – 27 °C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	0,080 kg (od. betriebsüblich)
Backtemperatur:	240 °C fallend
Backzeit:	17 – 18 Minuten

Herstellung

Zutaten zu einem festen, kompakten Teig kneten. Nach der Teigruhe den Teig auf 12 mm ausrollen und in quadratische Formen (Ecken - 7 x 7 cm) einteilen. Oberfläche mit Wasser befeuchten, in Sesam tauchen, auf Backbleche setzen und auf Gare stellen. Bei Dreiviertel-Gare, mit wenig Schwaden, in nicht zu heißen Ofen schieben. Züge nach ca. 12 Minuten Backzeit öffnen.

Zum Herstellungsvideo:



DINKEL MÜSLIBRÖTCHEN

KG 5063

Teig

10,000 kg Dinkelmehl T 630
5,000 kg **Dinkel Krusti** (3879)
0,450 kg Hefe
8,800 kg Wasser (ca.)
1,200 kg Sonnenblumenkerne, geröstet
2,200 kg Haselnüsse, geröstet
2,200 kg Sultaninen
29,850 kg Teig

Herstellung

Zutaten zu kompaktem Teig kneten. Nach der Teigruhe Ballen abwägen und 10 Minuten entspannen lassen. Geschliffene Teigstücke von Hand oder maschinell einschlagen auf ca. 12 cm langrollen, mit Wasser befeuchten, in Haferflocken rollen und auf Backbleche setzen. Bei guter Gare mit Schwaden und bei fallender Backtemperatur goldbraun backen.

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 5 Minuten langsam
1 – 2 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Teigeinlage: 2,700 kg Ballen (0,090 kg /Stk.)
Ballengare: ca. 10 Minuten
Garparameter: 30 °C, 80 % relative Luftfeuchte
Endgare: ca. 60 Minuten
Backtemperatur: 235 °C fallend auf 170 °C
Backzeit: 16 – 18 Minuten



DINKEL BAGUETTE

BR 5119

Teig

1,000 kg Roggenmehl T 997
9,000 kg Dinkelmehl T 630
5,000 kg **Dinkel Krusti** (3879)
0,500 kg Hefe
8,800 kg Wasser (ca.)
0,300 kg Speiseöl
24,600 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 6 Minuten langsam
1 – 2 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 24 – 26 °C
Teigruhe: 10 – 15 Minuten
Teigeinlage: 0,350 kg
Zwischengare: ca. 10 Minuten
Garparameter: 30 °C, 80 % relative Luftfeuchte
Endgare: ca. 50 Minuten
Backtemperatur: 230 °C fallend auf 180 °C
Backzeit: 30 – 32 Minuten

Herstellung

Zutaten zu festem, kompakten Teig kneten. Nach der Teigruhe, Teigstücke auswiegen und rundwirken. Nach kurzer Zwischengare wie gewünscht zu Baguette formen, mit Roggenmehl bemehlen und auf Gare stellen. Bei guter Gare, einen Schnitt der Länge nach bzw. 3 – 4 Mal schräg 1 cm tief einschneiden. Mit Schwaden schieben, bei fallender Temperatur goldgelb backen. Züge nach 15 Minuten öffnen.



DINKEL SANDWICH

BR 5120

Teig

10,000 kg Dinkelmehl T 630
5,000 kg **Dinkel Krusti** (3879)
0,500 kg **KartoffelFix** (1205)
0,500 kg Hefe
9,000 kg Wasser (ca.)
0,500 kg Speiseöl
0,050 kg Salz
0,020 kg Muskat, gemahlen (nach Wunsch)
25,570 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 5 – 6 Minuten langsam
ca. 1 Minute schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 25 – 27 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Teigeinlage: 0,580 kg (2,5 Liter Backform)
Backtemperatur: 235 °C fallend auf 170 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

Herstellung

Zutaten zu festem Teig kneten. Teigstücke, ohne Teigruhe auswiegen und nur kurz entspannen lassen. Zu Toastbroten formen, in beölte Toastbackform setzen und auf Gare stellen. Bei guter Gare mit wenig Schwaden goldbraun backen. Züge nach 30 Minuten öffnen.

Tipp

Topping: Kartoffelflocken,
Weizengrieß, Leinsamen (1:1:1)



DINKEL EIWEISS BROT

BR 5121

Quellstück

2.000 kg Soja-Schrot

2.000 kg Wasser (20 °C)

4.000 kg Quellstück

Ca. 1 Stunde quellen lassen.

Teig

4.000 kg Quellstück

3.000 kg Dinkelmehl T 630

7.000 kg Dinkelvollkornmehl

5.000 kg **Dinkel Krusti** (3879)

0.300 kg Hefe

7.650 kg Wasser (ca.)

0.500 kg Speiseöl

27.450 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 5 – 6 Minuten langsam

Kneter: Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teiginlage: 0,580 kg

Garparameter: 30 °C, 75 % relative Luftfeuchte

Endgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 235 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Herstellung

Zutaten zu kompaktem Teig kneten. Nach der Teigruhe, Teigstücke abwiegen, zu Wecken formen und in mit Roggenmehl bestreute Körbchen setzen. Bei guter Gare auf Abziehapparat oder Backbleche stürzen. Ährenschnitt machen, dazu beide Seiten, 3 – 4-mal schräg einschneiden (kurze Schnitte) und mit Schwaden schieben. Züge nach 5 Minuten öffnen und goldbraun backen.



DINKEL WALNUSS BROT

BR 5122

Teig

9,000 kg Dinkelmehl T 630
1,000 kg Roggenmehl T 997
5,000 kg **Dinkel Krusti** (3879)
0,300 kg Hefe
8,300 kg Wasser (ca.)
0,300 kg Speiseöl
3,000 kg Walnüsse, gehackt
26,900 kg Teig

Aufarbeitung

Knetzeit: 4 – 5 Minuten langsam
1 – 2 Minuten schnell
Knetter: Spiralknetter
Teigtemperatur: 24 – 26°C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Teigeinlage: 0,580 kg
Garparameter: 30 °C, 75 % relative Luftfeuchte
Endgare: ca. 60 Minuten
Backtemperatur: 235 °C fallend auf 180 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

Herstellung

Zutaten zu festem, kompakten Teig kneten. Nach der Teigruhe, Teigstücke abwiegen und zu Laibe formen. Bemehlte Oberfläche in Körbchen setzen und auf Gare stellen. Bei guter Gare auf Abziehapparate oder Backbleche stürzen. Rautenmuster einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach ca. 5 Minuten Züge öffnen und goldgelb fertigbacken.



Dinkel

KRUSTI

Produktinformation

Zur Herstellung von Dinkelgebäck und Dinkelbrot.

Artikel Nummer: 3879

Verpackung: 25 kg Papiersack

Produktvorteile:

- ↗ Vielseitiger Anwendungsbereich
- ↗ Dosierung: 2 Teile Mehl + 1 Teil Mix
- ↗ Trockene, wollige Teige – für Anlagen gut geeignet
- ↗ Gute Gärstabilität für ein großes Volumen der Gebäcke
- ↗ Sojaschrot und Saaten für einen leicht körniger Krumencharakter
- ↗ Elastische Krume
- ↗ Ausgewogener milder ansprechender Geschmack durch Honigpulver, Malzextrakt und ausgewählte Roggenmalzmehle
- ↗ Lang anhaltende Verzehrfresche

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin®