



ROLAND MEHL

DINKEL UNIKAT



Gesamtmehl: 10,000 kg ROLAND Dinkelruchmehl

Kochstück: 2,500 kg ROLAND Dinkelruchmehl
7,500 l Wasser [TA 400]

10,000 kg Kochstück

Teig: 7,500 kg ROLAND Dinkelruchmehl
10,000 kg Kochstück
0,200 kg Hefe
0,150 kg Honig
0,500 kg Kartoffelflocken
0,260 kg Salz

ca. 2,000 l Wasser [TA 195]

20,610 kg Teig

Knetzeit: 8 Min. langsam 2 - 4 Min. schnell, in Abhängigkeit zum Knetertyp

Teigtemperatur: 23 - 24 °C

Teigreifezeit: 120 Min., den Teig nach 60 Min. einmal aufziehen

Teigeinlage: 0,600 kg

Aufarbeitung: Die Teiglinge schonend rund und lang wirken, dann in ROLAND Dinkelruchmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben einmal längs einschneiden.

Backen: Bei 10 - 20 °C über Brötchentemperatur mit viel Dampf anbacken. Nach 10 Min. die Temperatur um 20 - 30 °C reduzieren, die letzten 5 Min. mit offenem Zug.

Backzeit: ca. 40 Min.