

PAN DI FARRO

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Bread mix made from spelt flour and grits, enriched with natural sourdough. Perfect to make appetizing spelt bread of outstanding quality. Sourdough gives end product the typical aroma of long-fermentation bread, which combines perfectly with the authentic flavour of spelt.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080406

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

Komplettmischung für die Herstellung von Dinkelbrot.



Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Dinkelbrot.

Directions for use

DINKELBROT 10 kg

Wasser 5,5 - 6,0 kg

Hefe 300 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2

TEIGTEMPERATUR: 26-27°C

RUHEZEIT: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

FORMEN: Teigstücke von 70 g bis 400 g

GÄRUNG: 50-60 Minuten bei 28-30 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

BACKEN: 20 Minuten bei 210-220 °C für Stücke von 70 g, 40 Minuten bei 210-220 °C für Stücke von 400 g

TEIG: Die Knetzeit von 12-14 Minuten bezieht sich auf Spiralknetter, bei Knetmaschinen mit Knetarmen ist eine längere Knetzeit erforderlich; den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Den Teig 20 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen und dann in die gewünschten Stücke teilen.

GÄRUNG: 50-60 Minuten lang bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % im Gärschrank gehen lassen.

BACKEN: 20 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 70 g und 40 Minuten bei 210-220 °C für Teigstücke von 400 g.

Es wird empfohlen, das Ventil gegen Ende des Backvorgangs zu öffnen, damit das Brot gut trocknen kann.

HINWEISE: Die Ruhe- und Gärzeiten können je nach den zum Zeitpunkt der Herstellung herrschenden Temperaturen angepasst werden.

Das nach dem angegebenen Rezept mit DINKELBROT hergestellte Brot muss mit der Bezeichnung „Brot Typ 0 aus Dinkel“ und der folgenden Zutatenliste verkauft werden: WEIZENMEHL Typ 0, VOLLKORN-DINKEL (19,5 %), Wasser, Hefe, WEIZENSAUERTEIG, Salz.



**Extraordinary
made simple.**