

# Dinkel-Toast "DeLuxe"



Verkehrsbezeichnung: **Dinkeltoast mit Ölsaaten**

Mehlmischung: 97 % Dinkel  
3 % Roggen

% Teigbereitung:	Basisrezept	K - Rezept	Verarbeitungshinweise:
<b>Brühstück</b>			Das Mehl mit dem <b>kochenden</b> Wasser glattkneten, bis zur Verarbeitung kühl lagern.
Dinkel-Vollkornmehl	1,000 kg		
Wasser, kochend	1,500 kg		
<b>Quellstück</b>			Zusammen glattkneten, Temperatur 24° C, Quellzeit 30 Minuten
Dinkel-Vollkornmehl	2,000 kg		
Wasser	2,000 kg		
<b>Quellstück 2</b>			Saaten abrösten, mit dem kochenden Wasser überbrühen und abkühlen lassen.
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,800 kg		
Sesam, geröstet	0,400 kg		
Wasser, kochend	0,400 kg		
<b>Teigbereitung</b>			<b>Knetzeit:</b> 12 + 2 Minuten <b>Teigtemperatur:</b> 24° C <b>Teigruhe:</b> 15 - 20 Minuten <b>Teigeinlage:</b> 600 g Den Teig schonend kneten, die Butter erst nach 6 Min. zugeben. Aufarbeiten nach der 4-Pieces-Methode. Mit guter Gare einschießen.
Dinkelmehl Type 630	6,700 kg		
Betriebs-Sauerteig TA 180	0,540 kg		
Backmittel f. direkte Führung	0,200 kg		
Vollmilchpulver	0,300 kg		
Zucker	0,300 kg		
Salz	0,220 kg		
Hefe	0,400 kg		
Wasser	2,700 kg		
Butter	0,800 kg		
Gesamtteig / -masse:	20,260 kg	0,000 kg	

Teigeinwaage:

Ofentemperatur 1:	220 C°	20 min.
Ofentemperatur 2:	230 C°	10 min.
Schwaden 1:	1,0 l	min.
Schwaden 2:	l	min.
Zugstellung 1:	geschlossen	
Zugstellung 2:	geschlossen	
Backzeit:	30 min.	
Kerntemperatur:	C°	



**B Ä K O West eG**



Rezeptnummer:

Kategorie:

 Kalkulatorische Grundlage vom: **28.07.2015** (Artikelgrundpreise)

Rohstoffe	Kg-Preis	Rezeptgröße	Einsatzkosten	Bemerkungen
<b>Brühstück</b>				
Dinkel-Vollkornmehl	0,89 €	1,000 kg	0,89 €	
Wasser, kochend	0,01 €	1,500 kg	0,02 €	
<b>Quellstück</b>				
Dinkel-Vollkornmehl	0,89 €	2,000 kg	1,78 €	
Wasser	0,01 €	2,000 kg	0,02 €	
<b>Quellstück 2</b>				
Sonnenblumenkerne, geröstet	0,80 €	0,800 kg	0,64 €	
Sesam, geröstet	1,93 €	0,400 kg	0,77 €	
Wasser, kochend	0,01 €	0,400 kg	0,01 €	
<b>Teigbereitung</b>				
Dinkelmehl Type 630	0,89 €	6,700 kg	5,96 €	
Betriebs-Sauerteig TA 180	0,30 €	0,540 kg	0,16 €	
Backmittel f. direkte Führung	3,73 €	0,200 kg	0,75 €	
Vollmilchpulver	2,65 €	0,300 kg	0,80 €	
Zucker	0,51 €	0,300 kg	0,15 €	
Salz	0,11 €	0,220 kg	0,03 €	
Hefe	0,93 €	0,400 kg	0,37 €	
Wasser	0,01 €	2,600 kg	0,03 €	
Butter	3,05 €	0,800 kg	2,44 €	
<b>Gesamtteig / -masse:</b>		<b>20,160 kg</b>	<b>14,82 €</b>	

1 kg Teig:	<b>0,735 €</b>
600 g Teig	<b>0,441 €</b>