

# /// URDINKEL ROSENBRÖTCHEN

## /// ZUTATENLISTE

10000 g	UrDinkel (607481)
300 g	Hefe (61204)
5800 g	Wasser ca.
16100 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

## /// HERSTELLUNG

Knetung:	5 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	80 Gramm
Stückgare:	ca. 45 Minuten
Backtemperatur:	240 °C auf 190 °C fallend
Backzeit:	ca. 20 Minuten
Dekoration/ Topping:	Dinkelvollkornmehl, Dinkelschrot

Nach der Teigruhe zu 80 Gramm Stücken teilen. Anschließend in Dinkelvollkornmehl zu einem rustikalen runden Weckerl formen und mit den Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen. Bei guter Gare auf Bleche wenden und mit reichlich Schwaden schießen. Nach ca. 15 Minuten Zug öffnen und kräftig ausbacken.

### TIPP:

UrDinkel ist für alle Arten von Dinkel-Kleingebäcken sowie auch für urige Semmeln geeignet. Für die Herstellung von Semmeln empfiehlt es sich die TA um ca. 2 Punkte zu verringern.

