

## Opa Dinkels Dinnete

S 2322<sub>4</sub>

Dinkel-Kartoffel-Gebäck mit Schmand, Schinkenspeck, Kartoffeln und Zwiebeln

Zutaten für 86 Stück

### Teig

7.000 g	Dinkelmehl, Type 630
3.000 g	<b>Opa Dinkel Pur</b>
150 g	Hefe
7.200 g	Wasser, ca.
17.350 g	Teiggewicht, ca.

### Weitere Zutaten

2.600 g	Schmand (20 % Fett)
2.600 g	Kartoffeln, gekocht, in Scheiben
1.300 g	Zwiebeln, rot, Ringe
1.750 g	Schinkenspeck
1.750 g	Gouda, geraspelt
10.000 g	

### Herstellung

**Knetzeit:** Spiralknetter 8 Min. langsam, 1 Min. schnell  
(abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

**TT:** 24 - 25 °C

**TR:** 60 - 70 Min.

**TA:** 172

**Teigeinlage:** 200 g

- TR in geölter Wanne, nach Hälfte der TR leicht zusammenschlagen
- nach TR auf bemehlten Tisch stürzen, Teigstücke abstechen, auf mit Papier belegte Bleche setzen, garen
- nach der Gare mit geölten Fingern eckig flach drücken
- Schmand (30 g), Kartoffelscheiben (30 g), rote Zwiebelringe (15 g) und Schinkenspeck (20 g) auftragen
- mit geraspeltm Käse (20 g) bedecken, flott und heiß backen

**Backtemperatur:** 240 °C fallend  
(10 °C über Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 20 - 25 Min.



Hier geht es zu  
weiteren Rezepten!



# OPA DINKELS FAVORITES

ALTES KORN · NEU GEROCKT



**Zeelandia GmbH & Co. KG**

P 56 02 20  
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0  
F +49 69 95055-80  
E info@zeelandia.de  
W zeelandia.de

 **Zeelandia**

  
Zeelandia

# OPA DINKELS FAVORITES



Unser Markenbotschafter **Opa Dinkel** präsentiert „**Opa Dinkels Favorites**“!

Darin teilt er seine **absoluten Lieblings-Anwendungsrezepturen** mit Zeelandias **Innovation Opa Dinkel Pur**, die alle das „**alte**“ Korn so **cool rocken** wie er selbst. Kreieren Sie damit **raffinierte Gebäcke** und erleben Sie den **neuen Geschmacks-Kick** des **Dinkels**.

Die in der Mischung enthaltenen **Kartoffelflocken** und der **Dinkel-Vorteig** sorgen für ein **saftiges, intensives Geschmackserlebnis** und eine **langanhaltende Frische**. Opa Dinkel Pur ist ideal geeignet für **alle Führungsarten** und in **Cleaner Label-Qualität** (deklarationsfreundlich: mit Ascorbinsäure).

## Opa Dinkels Rosmarin-Knobi-Brot

F 2343

Dinkel-Kartoffel-Brot mit Rosmarin und Knoblauch

Zutaten für 57 Brote à 280 g

Teig	
7.000 g	Dinkelmehl, Type 630
3.000 g	<b>Opa Dinkel Pur</b>
150 g	Hefe
7.000 g	Wasser
40 g	Rosmarin, getrocknet
17.190 g	Teiggewicht

### Olivenöl-Tränke

900 g	Olivenöl
20 g	Knoblauch-Granulat
20 g	Rosmarin, getrocknet
20 g	Salz
960 g	

### Herstellung

**Knetzeit:** Spiralkneter 8 Min. langsam, 1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

**TT:** 25 - 26 °C      **TR:** 60 - 70 Min.      **TA:** 170

**Teigeinlage:** 300 g

- TR in geölter Wanne, nach Hälfte der TR leicht zusammenschlagen
- Teigstücke auswiegen, Ecken leicht zu einem lockeren Schluss formen
- mit Schluss nach unten in runde, gemehlte Körbchen einlegen, garen
- bei voller Gare Teigstücke auf Abziehapparate wenden
- mit etwas Dampf backen
- Zug geschlossen halten, in den letzten 5 Min. mit geöffnetem Zug ausbacken
- auf gute Krustenbildung achten
- Zutaten der Olivenöl-Tränke mit einem Stabmixer kurz mixen
- die noch warmen Brote mit Olivenöl-Tränke bestreichen

**Backtemperatur:** 240 °C fallend (10 °C über Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 35 - 40 Min.

## Opa Dinkels Spitzweck

J 2344

Dinkel-Kartoffel-Brötchen

Zutaten für 202 Stück

Teig	
8.000 g	Dinkelmehl, Type 630
2.000 g	<b>Opa Dinkel Pur</b>
300 g	<b>Dinkel Backmalz</b>
70 g	Salz
300 g	Hefe
5.500 g	Wasser, ca.
16.170 g	Teiggewicht, ca.

### Herstellung

**Knetzeit:** Spiralkneter 8 Min. langsam, 1 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

**TT:** 25 - 26 °C      **TR/Pressengare:** 5 Min./10 Min.      **TA:** 155

**Teigeinlage:** 80 g      **Pressengewicht:** 2.400 g

- rund gewirkte Teiglinge in Roggenmehl länglich-spitz aufarbeiten
- auf Lochbleche absetzen, garen
- bei 3/4 Gare längs einschneiden und mit etwas Schwaden backen
- auf gute Krustenbildung achten

**Backtemperatur:** 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 18 - 20 Min.

## Opa Dinkels Buttermilch-Kastenbrot

F 2325<sub>2</sub>

Dinkel-Kartoffel-Roggen-Brot mit Buttermilch

Zutaten für 25 Brote à 800 g

Teig	
6.000 g	Dinkelmehl, Type 630
1.000 g	Roggenmehl, Type 1150
3.000 g	<b>Opa Dinkel Pur</b>
5.000 g	<b>MR. KORN „Dinkel“ Pur</b>
1.750 g	Buttermilch
200 g	Hefe
5.000 g	Wasser, ca.
21.950 g	Teiggewicht, ca.

### Dekor

250 g      **Mais Dekor**

### Herstellung

**Knetzeit:** Spiralkneter 8 Min. langsam (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

**TT:** 25 - 26 °C      **TR:** 30 Min.      **TA:** 167

**Teigeinlage:** 875 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, rund und länglich aufarbeiten
- Teigstücke befeuchten, in Mais Dekor wälzen, in vorbereitete Kästen einlegen
- bei 3/4 Gare Teigstücke der Länge nach einschneiden, mit Dampf backen
- Zug wie gewohnt ziehen

**Backtemperatur:** 250 °C fallend (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 50 Min.

