

Dinkel & Honig - Brötchen

Für mild-aromatische
Dinkelbrötchen mit Honig



Zeelandia



- unser **beliebter Bestseller** für **mild-aromatische Dinkelbrötchen** mit fein abgestimmtem **Honiggeschmack**
- **lockere, saftige Krume** mit ansprechendem Volumen
- **plastisch-stabile, gut formbare Teige**, auch über Brötchenanlagen aufzuarbeiten

Dinkel & Honig - Brötchen

Für mild-aromatische Dinkelbrötchen mit Honig

Produktprofil:

- GU/Frost, GV sowie direkte Führung problemlos möglich
- feinkörniger Biss durch Sonnenblumenkerne und Dinkelflocken

Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg



Alle Rezepte finden Sie auch unter www.zeelandia.de/alle-produkte/883

Dinkel & Honig-Brötchen

J 8126

Dinkelbrötchen mit Honig

Zutaten für 230 Stück

Teig

5.000 g	Dinkelmehl, Type 630
5.000 g	Dinkel & Honig - Brötchen
300 g	Hefe
5.800 g	Wasser, ca.
16.100 g	Teiggewicht, ca.

Herstellung

Knetzeit: 4 Min. langsam, 3 Min. schnell
(abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 26 - 27 °C **TR/Pressengare:** 5 - 10 Min./5 - 10 Min. **TA:** 158

Teigeinlage: 70 g

Pressengewicht: 2.100 g

- nach TR Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 22 Min.

Unser Dinkel-Bienchen

J 8126₂

Dinkelbrötchen mit Honig

Zutaten für 201 Stück

Teig

5.000 g	Dinkelmehl, Type 630
5.000 g	Dinkel & Honig - Brötchen
300 g	Hefe
5.800 g	Wasser, ca.
16.100 g	Teiggewicht, ca.

Dekor

1.000 g	Sesam
---------	-------



UNSER TIPP:

Das **Dinkel-Bienchen** wird zum **Fussball-Brötchen** – profitieren Sie von der Vielfalt unseres praktischen **Wabenstempels**.



Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell
(abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 26 - 27 °C **TR/Pressengare:** 5 - 10 Min./5 - 10 Min. **TA:** 158

Teigeinlage: 80 g

Pressengewicht: 2.400 g

- Pressen teilen, rundwirken, befeuchten, in Sesam tauchen und absetzen
- nach 10 Min. Entspannzeit mit Wabenstempel gut drücken
- Teigstücke wenden und garen
- bei voller Gare drehen, mit Dampf backen

Tipp:

- alternativ können die Teiglinge auch direkt auf Bleche abgesetzt werden

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 22 Min.



Dinkel & Honig- Nuss-Brötchen

J 2134;

Dinkel-Brötchen mit Honig, Nüssen und Mandeln
Zutaten für 224 Stück

Teig

5.000 g	Dinkelmehl, Type 630
5.000 g	Dinkel & Honig - Brötchen
300 g	Hefe
5.800 g	Wasser, ca.
500 g	Haselnüsse, ganz, geröstet
500 g	Mandeln, gehackt, geröstet
17.100 g	Teiggewicht, ca.

Krustenaufgabe

750 g	Sesam
250 g	Haselnüsse, gehackt

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 4 Min. langsam, 2 - 3 Min. schnell
(abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 - 26 °C **TR/Pressengare:** 5 Min./10 Min. **TA:** 158

Teigeinlage: 70 g

Pressengewicht: 2.100 g

- Zutaten, außer Haselnüsse und Mandeln, zu einem glatten Teig kneten
- Haselnüsse und Mandeln in der letzten Minute der Knetzeit unterkneten
- nach Pressengare Pressen teilen, befeuchten
- in die Sesam-Mandel-Mischung drücken, absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mit Dampf backen

Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 22 Min.

UNSER TIPP:
Mit **Honig, Nüssen & Mandeln**
perfekt als **Adventsbrötchen**
für die **Weihnachtszeit.**

