



# DINKEL UNIKAT

# ROLAND MEHL®



<b>Gesamtmehl:</b>	10,000 kg	ROLAND Dinkelruchmehl
<b>Kochstück:</b>	1,500 kg	ROLAND Dinkelruchmehl
	4,500 l	Wasser [TA 400]
	6,000 kg	Kochstück
<b>Teig:</b>	8,500 kg	ROLAND Dinkelruchmehl
	6,000 kg	Kochstück
	0,150 kg	Hefe
	0,150 kg	Honig
	0,500 kg	Kartoffelflocken
	0,250 kg	Salz
	4,000 l	Wasser [TA 185]
	<b>19,550 kg</b>	<b>Gesamtteig</b>



<b>Knetzeit:</b>	8 Min. langsam, 3 - 4 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	23 - 24 °C
<b>Teigreifezeit:</b>	90 Min., nach 45 Min. einmal aufziehen
<b>Teigeinlage:</b>	0,600 kg
<b>Aufarbeitung:</b>	Die Teiglinge schonend rund und lang wirken und in ROLAND Dinkelruchmehl wälzen. Mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben einmal längs einschneiden, oder dreimal wie auf dem Foto.
<b>Backen:</b>	Bei 260 °C mit viel Dampf anbacken. Nach 5 Min. die Temperatur um 30 - 40 °C reduzieren, die letzten 10 Min. mit offenem Zug.
<b>Backzeit:</b>	ca. 40 Min.