

## Brühstück hell für Ur-Dinkelbrote

28.01.10

<b>Herkunft</b>	Richemont	
<b>Bereich</b>	Bäckerei	
<b>Produktegruppe</b>	Halbfabrikat Maison	
<b>Stückzahl</b>	<input type="text" value="1"/>	Stück
<b>Einlage</b>	<input type="text" value="7'659"/>	g
<b>Endgewicht</b>	<input type="text" value="7'650"/>	g



Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat	Hinweise	CCP
2'652 g	Wasser	kochend	
1'943,4 g	Urdinkelmehl hell		
<b>4'595 g</b>	<b>Total Rohmaterial 1</b>		

<input type="text" value="5 g"/>	<input type="text" value="0,1 %"/>	Verlust in Rohmaterial 1
----------------------------------	------------------------------------	--------------------------

<input type="text" value="4'590 g"/>	Rezept-Endgewicht
--------------------------------------	-------------------

**Backtemperatur**  °C

**Backzeit**  Minuten

Legende X = als CCP definiert

## Herstellung

CCP

Im Planetrührwerk miteinander mischen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank bei 5 °C lagern.

Legende X = als CCP definiert

## Verzeichnis der Zutaten

Wasser, Urdinkelmehl 42,3 %

## Nährwerte

Kilokalorien (kcal)	159	Protein	4,2 g		
Kilojoule (kJ)	665	Kohlenhydrate	33,0 g	Fett	0,9 g