

«ChampiDill - Brot»

Diamalt «**DiaBaguette 10%**» erhältlich Pistor Art. Nr. 549

Zutaten

- 1 100 g Wasser
- 30 g getrocknete Champignon 2–4 Std. einweichen
- 1 500 g Halbweissmehl
- 150 g «DiaBaguette 10%»**
- 100 g hs-Hefe
- 2 TL Dill

1 445 g Teigmenge

Knetzeit

Betriebsüblich

Teigtemperatur

23–25°C

Stockgare

30 Min. Raumtemperatur

Aufarbeiten

Teigeinlage 400 g

Teigstücke rund und dann leicht oval wirken. Auf Bleche oder Einschliessapparat, mit Plastik abgedeckt, zur Gare stellen. Vor dem Backen mit gerader Klingenföhrung länglich in der Mitte schneiden.

Stückgare

40 Min. Raumtemperatur

Backen

230°C Ofentemperatur, Dampf geben. Nach 15 Min. Zug öföfnen und rösch ausbacken.

Backzeit

35–40 Min.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Champignon, Dill, getrockneter Weizenvorteig, Speisesalz, Emulgatoren (E471, E322), Traubenzucker, Weizensauerteig getrocknet, Weizenkleber, Molkenpulver, Milchezucker, Milcheiweiss, Bohnenmehl, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme.