Dinkel-Grünkern-Krustis
mit IREKS-DINKEL-GRÜNKERN

Dinkelmehl Type 630	5,000 kg
IREKS-DINKEL-GRÜNKERN	5,000 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 l
Gesamtgewicht	16,250 kg

Knetzeit:	4 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	1,500 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare die Teigballen nur teilen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und im Topping lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Teiglinge drehen, ggf. nochmals abstauben und mit Dampf schieben.
Topping:	Mischung aus IREKS-DINKEL-GRÜNKERN und Dinkelmehl (1:1)
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten