

Ofenfrische Bauernkruste

mit KÖNIG-LUDWIG-BROT und PANITOP-ROGGEN



Roggenmehl Type 1150	3,000 kg
Weizenmehl Type 550	2,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
PANITOP-ROGGEN	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,400 kg

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,450 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Mit dem bemehlten Schluss nach unten in die gemehlten und mit Hartweizengrieß ausgestreuten Gärkörbchen setzen und in die Kälte einbringen. Die Teiglinge am nächsten Tag betriebsüblich zur Gare führen.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 220 °C, fallend

Backzeit: 45 – 50 Minuten