

Krustenbrot mit IREKS-VOLLSAUER und STABILASE



Weizenmehl Type 812	6,500 kg
Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
IREKS-VOLLSAUER	1,000 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,800 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 18,350 kg

Knetzeit: 6 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Die Teigstücke nach der Teigruhe abwägen und locker in Roggenmehl rund wirken. Anschließend mit dem Schluss nach unten in bemehlte Brotkörbe setzen und zur Gare stellen. Bei normaler Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf schieben. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten