

Frankenlaib mit Grundsauer mit STABILASE



Roggenmehl Type 1150	5,200 kg
Weizenmehl Type 812	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	4,500 kg
STABILASE	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Gesamtgewicht	18,400 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 1,150 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Die gut bemehlten Teigstücke mit dem Schluss nach unten direkt auf Abziehapparate setzen. Die Stückgare erfolgt zunächst bei trockenem Klima (im Raum), bis sich Haarrisse gebildet haben. Die weitere Stückgare kann dann im Gärraum erfolgen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 260 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten