



Backmischung zur Herstellung von gedrehten WURZELKRUSTEN mit Langzeitführung.

Vorteig

2,5 kg (100%)	WURZELKRUSTE DUNKEL Backmischung
1,5 kg (60%)	Wasser
50 g (2%)	Hefe

4,05 kg Teiggewicht

Spiralkneter: 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell

Teigtemperatur: Teig bei 20° - 24°C ansetzen

Ruhezeit: 3 Stunden

Hauptteig

6,5 kg (100%)	WURZELKRUSTE DUNKEL Backmischung
5,0 kg (77%)	Wasser
4 kg (62%)	Vorteig

15,5 kg Teiggewicht

Spiralkneter: 12 Minuten langsam, 12 Minuten schnell (Teig gut auskneten)

Teigtemperatur: Teig bei 20° - 24°C ansetzen

Kühlung: 12 - 16 Stunden bei 0° - 8°C

Vorbereitung: Teig direkt aus der Kühlung aufarbeiten.

Aufarbeitung: Auf den Werktisch kippen, abstechen, Wurzelkrusten formen, eindrehen, anfeuchten, in Saatenmischung (Leinsamen, Sonnenblumen, Sesam) drücken und auf bemehlte Einschießapparate setzen.

Stückgare: Auf den Einschießapparaten 2 - 3 Stunden gehen lassen.

Backen: Direkt auf Stein wie Brötchen bei 260°C anbacken und auf 230°C rösch mit knuspriger Kruste ausbacken. Backzeit ca. 40 Minuten.

