



Backmischung zur Herstellung von gedrehten WURZELKRUSTEN mit Langzeitführung.

### Backanleitung

|        |        |                            |
|--------|--------|----------------------------|
| 9 kg   | (100%) | WURZELKRUSTE HELL Mischung |
| 6,5 kg | (72%)  | Wasser                     |
| 65 g   | (0,7%) | Hefe                       |

---

15,5 kg Teiggewicht

Spiralkneter: 9 - 12 Minuten langsam  
9 - 12 Minuten schnell (Teig gut auskneten)

Teigtemperatur: Teig bei 24°C ansetzen

Kühlung: 12 - 16 Stunden bei ca. 4°C in geölter Wanne mit Deckel

Vorbereitung: Teig in der Backstube (nicht im Garraum) ca. 2-3 Stunden  
in der Wanne stehen lassen.

Aufarbeitung: Auf den Wirtstisch kippen, abstechen, Wurzelkrusten formen, eindrehen,  
auf bemehlte Einschießapparate setzen und einschießen.

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

