

Almkrüstchen mit ALMKRUSTE

20

KOMPLET ALMKRUSTE 20

Teig

ALMKRUSTE 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Margarine	300 g
Hefe	200 g
GMI 3	300 g
Wasser	5.760 g
Gesamt Teig	16.560 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit (im Spiralknetzer): ca. 3 Minuten 1. Stufe
ca. 6 Minuten 2. Stufe

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigtemperatur: ca. 25°C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, 15 Minuten entspannen lassen und abpressen.

Teigeinwaage: ca. 2200 g (für 30er Wirksteller)

Danach die Teigstücke abpressen oder pressen und rund wirken. Dabei die Teiglinge mehlig halten. Anschließend entweder auf Gargutträger oder Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:
% r.F.



Nach der Gare entweder auf Abziehapparate setzen oder direkt mit dem Blech schieben. Vor dem Schieben auf der Oberseite einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 - 23 Minuten

Meistertipp:

Almkrüstchen lassen sich auch hervorragend über Gärunterbrechung herstellen. Dazu einfach GMI 3 durch EISBÄR ersetzen.

Aus Gutem das Beste backen!

