

Party-Rad, 23 Stk. à 630 g

KOMPLET ALMKRUSTE 20

Teig

| | |
|----------------------|-----------------|
| ALMKRUSTE 20 | 2.000 g |
| Weizenmehl, Type 550 | 6.600 g |
| Roggenmehl, Type 997 | 1.400 g |
| Hefe | 200 g |
| Wasser | 6.800 g |
| Gesamt Teig | 17.000 g |

Dekor

| | |
|---------------------------|----------------|
| Sesamsaat, geschält, hell | 700 g |
| Mohn | 700 g |
| Kümmel, ganz | 700 g |
| Gesamt Dekor | 2.100 g |

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:(Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

12 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 15 Minuten

Danach den Teig zu Pressen abwägen und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2400 g (30 er Presse)

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, rund wirken, für je ein Party Rad 8 Teigstücke länglich aufarbeiten und für das Mittelstück 1 Teil rund belassen.

Anschließend die Stücke mit Wasser abstreichen, in die unterschiedlichen Saatenmischungen drücken (10 g / Stk.) und auf die vorbereiteten Bleche setzen.

Stückgare: 35- 45 Minuten, bei 35 °C und 75 %r.F.

Nach der Stückgare die Teigstücke je nach Wunsch noch einschneiden, und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230°C, fallend auf 210°C

Backzeit: 25 - 35 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

