

Bürli mit ALMKRUSTE 20

KOMPLET ALMKRUSTE 20

Teig

ALMKRUSTE 20	2.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Roggenmehl, Type 997	1.400 g
Hefe	200 g
Wasser, ca.	6.800 g
Gesamt Teig	16.400 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

12 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Danach den Teig zu Pressen abwägen und ruhen lassen.

Teiginwaage: 2400 g (30 er Presse)

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, rund wirken und je 4 Stück zusammen (je zwei nebeneinander) auf vorbereitete Bleche setzen, mit Weizenmehl absieben und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 7 % r. F.

Nach der Stückgare mit Schwaden einschieben und kräftig ausbacken.

Backtemperatur: 220 °C - 230 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten



Aus Gutem das Beste backen

