

Landkruste mit ALMKRUSTE 20

KOMPLET ALMKRUSTE 20

Teig

ALMKRUSTE 20	2.000 g
Roggenmehl, Type 997	1.500 g
Weizenmehl, Type 550	6.500 g
Hefe	80 g
Wasser, ca.	6.400 g
Gesamt Teig	16.480 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit(Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Teigruhe: 2,5 Stunden

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, die Teigstücke rund oder länglich aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten in leicht bemehlte Gärkörbe setzen oder in Tücher auf Gärgutträger einziehen.

Die länglichen Teigstücke nach einer 15 minütigen Zwischengare zu Stangen ausformen.

Teigeinwaage: 0,600 kg pro Stk.

Stückgare: 1,5 Stunden bei Raumtemperatur (22 – 24 °C)

Nach der Stückgare die Brote mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 45 – 50 Minuten

MEISTERTIPP:

Die Brote können auch nach der Aufarbeitung und einer 15 minütigen Entspannungsphase bei 7 °C über Nacht in der Kühlung aufbewahrt werden.



Das Abbacken kann dann nach Bedarf erfolgen.

Aus Gutem das Beste backen!

