

Buchweizenkruste

mit MEIN BUCHWEIZEN und BUCHWEIZEN-SAUERTEIG



Roggenmehl Type 1150	2,500 kg
Weizenmehl Type 550	3,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	4,000 kg
BUCHWEIZEN-SAUERTEIG	0,300 kg
Salz	0,040 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,300 l
Gesamtgewicht	17,490 kg

Knetzeit:	6 + 2 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 29 °C
Teigruhe:	ca. 45 Minuten
Teigeinlage:	1,200 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	rustikal, rund
Stückgare:	40 – 45 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend
Backzeit:	50 – 60 Minuten