

Deko-Laib

mit IREKS ARTISAN MALT und LIEVITO MADRE PANE



Poolish:

Weizenmehl Type 550	2,000 kg
IREKS ARTISAN MALT	1,000 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser	3,000 l
Gesamtgewicht	6,040 kg

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stehzeit: 4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Poolish	6,040 kg
Weizenmehl Type 550	4,500 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	0,800 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	4,200 l
Gesamtgewicht	18,860 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe:	ca. 90 Minuten
Teigeinlage:	1,200 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und schonend rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach oben in Garkörbe legen und über Nacht zur Gare stellen. Bei voller Gare auf Abziehapparate stürzen, die Oberseite dekorativ einschneiden und nach weiteren 5 Minuten mit Dampf backen, den man nach 2 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 60 Minuten