



Premium Wurzel-Kruste



Mit unserer Premium Wurzel-Kruste lassen sich im Handumdrehen aromatische, dunkle und grobporige Gebäckspezialitäten wie Ciabatta, Ciabattinos oder Wurzel-Krusten herstellen. Stabile Teigeigenschaften und eine hohe Wasseraufnahme sind garantiert. Eine maschinelle Aufarbeitung ist problemlos möglich.



Rezeptvorschlag:

Wurzel-Kruste

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	9,000 kg	_____
Premium Wurzel-Kruste	1,000 kg	_____
Hefe	0,150 kg	_____
Wasser	ca. 6,800 l	_____

Teiggewicht **16,950 kg**

Knetzeit:

Ca. 4 Minuten langsam und 12 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 80 Minuten, vorzugsweise in beölten Plastikboxen.

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe wird der Teig mit auf Roggenmehl gut bestaubten Tischen gestürzt. Mit dem Plastischaber werden Stränge von ca. 12 cm Breite abgestochen und in Stücke von ca. 0,380 kg geteilt. Die Enden der Teigstücke werden mehrmals gegeneinander gedreht, auf gut abgemehlte Abziehapparate gesetzt und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 30 Minuten.

Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und kurz absteifen lassen. Anschließend werden die Wurzel-Krusten bei ca. 220 °C mit mittlerer Schwadengabe in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten Backzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert und der Zug geöffnet.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 28 bis 35 Minuten.