

DINKELVOLLKORN KRUSTIS (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelvollkornmehl	9,000 kg	90.00%
Dinkelmehl Type 630	1,000 kg	10.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	1,000 kg	10.00%
Livendo Zavarka Dinkel Ur Korn	3,000 kg	30.00%
Pulso Aromamalzmehl inaktiv	0,100 kg	1.00%
Pulso Classic Malz	0,400 kg	4.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,100 kg	1.00%
Zucker	0,100 kg	1.00%
Speiseöl	0,300 kg	3.00%
Salz	0,130 kg	1.30%
Fala Hefe Universal	0,350 kg	3.50%
Wasser	4,800 kg	48.00%
Gesamtgewicht	20,280 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 4 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 45 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 1,8 kg für einen Ballen

Gare: 70 Minuten

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 20 Min.

Den Teig abpressen und mit 2 Teilen zusammen in Dinkelvollkornmehl als Krusti aufarbeiten.