

Krustis mit PANITOP-WEIZEN



Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
PANITOP-WEIZEN	0,250 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Teiggewicht	16,450 kg

Knetzeit:	4 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	keine
Ballengewicht:	1,200 kg
Ballengare:	ca. 20 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Ballengare die Ballen mit reichlich Mehl teilen. Anschließend zwei Teiglinge übereinander legen, mit dem Handballen kräftig flach drücken und unter Druck zusammen rollen. Die Teiglinge mit dem Schluss in Roggenmehl drücken und mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Vor dem Backen drehen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	20 – 22 Minuten