Verarbeitungsempfehlung
DINKEL-HONIG-KRUSTIS

Dinkel-Honig-Krustis, -Rosenbrötchen

DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	15,600 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	1,200 kg/30 Stück für Krustis 2,100 kg/30 Stück für Rosenbrötchen
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	**Dinkel-Honig-Krustis** Nach der Zwischengare die Teigballen abteilen. Zwei Teiglinge aufeinander legen und in Dinkelmehl lang stoßen. Mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Bei ¾ Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit Dampf backen. **Dinkel-Honig-Rosenbrötchen** Nach der Zwischengare die Teigballen auf gefetteten Wirktellern leicht rund wirken. Den Schluss in Dinkelmehl drücken, mit dem Schluss nach unten auf Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Bei ¾ Gare die Teiglinge drehen und mit Dampf backen.
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten