

öko Kruste



**Premix für Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel
und Sonnenblumenkernen**



7048



Hochwertige Rohstoffe wie Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Bio-Sauerteig, Bio-Dinkelschrot, Bio-Malzextrakt, Bio-Sonnenblumenkerne

- beste aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- gleichbleibend hohe Gebäckqualität
- optimale Ergänzung des Bio-Sortiments

Höchste Verarbeitungssicherheit bei Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- problemlose Aufarbeitung und rationelle Verarbeitung
- optimale Teigeigenschaften
- geeignet für alle modernen Führungsarten

Trendgerechtes Brot für anspruchsvolle Verbraucher

- kräftiger Brot-Charakter
- nussig-aromatischer Geschmack
- saftige Krume mit körnigem Biss
- kräftig gebackene Kruste
- gute Frischhalteigenschaften

Öko-Kruste

Bezeichnung: Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel und Sonnenblumenkernen

ÖKO-KRUSTE	10,000 kg
Bio-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,800 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	16,950 kg

Knetzeit:	3 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,900 - 1,150 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und mit dem Schluss in ÖKO-KRUSTE wälzen. Anschließend die Teigstücke in Körbchen mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teigstücke mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf schieben, den man nicht abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	60 - 70 Minuten, abhängig von der Teigeinlage



08.21 | 1500 | 6207048