Verarbeitungsempfehlung
CRAFT-MALZ

Craft-Malzbrot

Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Grundsauer, TA 160	4,800 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
STABIL & FRISCH 1856*	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,200 l
Gesamtgewicht	20,050 kg

* Anstatt STABIL & FRISCH 1856 kann auch 1,5 % STABILASE oder 1,5 % BACKFRISCH eingesetzt werden.

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 29 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken und gut bemehlt mit dem Schluss nach unten in Brotkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge aus den Körben stürzen und mit Dampf schieben, den man erst nach 10 Minuten abziehen lässt.
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	55 – 65 Minuten