Krustenringe mit Hartweizengrieß
mit IREKS-WEIZENSAUER und STABILASE

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,700 kg

Knetzeit:	3 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und die Teiglinge mit Weizenmehl rund wirken. Nach der Zwischengare die Teiglinge mittig eindrücken und mit dem Schluss nach unten in Hartweizengrieß zu einem Ring drehen. Anschließend mit dem Schluss nach unten auf mit Weizenmehl und Hartweizengrieß bestreute Gärgutträger in die Gärverzögerung stellen. Am nächsten Tag die Teiglinge für 30 – 60 Minuten im Raum stehen lassen, mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Dampf backen.
Stückgare:	Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 30 Minuten