



## Weizenfermentkruste

gebacken aus 100 % Weizenmehl Type 1050,  
ohne Zusatz von Hefe



### Fermentteig:

Weizenmehl Type 1050

Fermentdirektstarterpulver 4 %

Wasser (ca. 40 °C)

4.500 g  
180 g  
3.600 g

Fermentstarter in 40 °C-warmem Wasser auflösen und mit dem Weizenmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten!

### Teig:

Fermentteig

Weizenmehl Type 1050

Ur-Dinkel 55

Salz

Wasser

8.100 g  
5.500 g  
500 g  
270 g  
5.200 g

### Gesamtteig

19.570 g



**Kneten:** 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 6 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C bis 27 °C

**Teigruhe:** abgedeckt ca. 1 Stunde, bei 29 °C +/- 1 °C

**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge mit reichlich Weizenmehl Type 1050, mit noch offenem Schluss rund wirken. In bemehlte Gärgutträger mit Schluss nach unten einlegen. Endgare ca. 1 Stunde bei ca. 29 °C. Teiglinge mit Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** 260 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 55 Minuten