



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