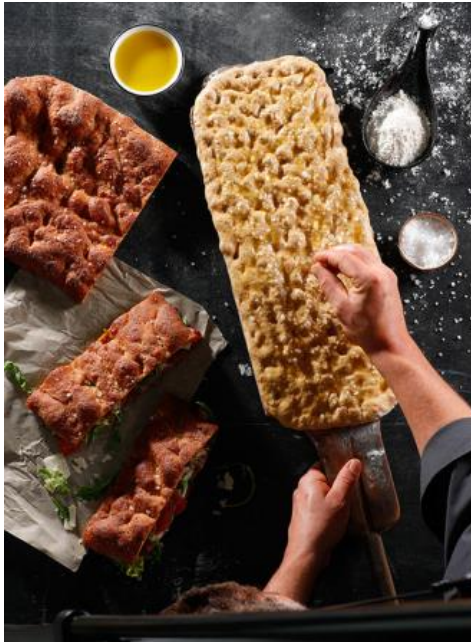


Stirata mit DINKEL-HONIG-KRUSTIS und IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



DINKEL-HONIG-KRUSTIS	10,000 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Olivenöl	0,300 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,850 kg

Knetzeit: 5 + 12 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,750 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und die Teiglinge auf bemehlten Gärgutträgern in die Gärverzögerung stellen. Am nächsten Tag die Teiglinge für ca. eine Stunde im Raum stehen lassen. Danach den Teig auf einen bemehlten Tisch stürzen und vorsichtig flach drücken. Anschließend auf Abziehapparate geben, länglich ziehen und mit Olivenöl abstreichen. Zum Schluss mit grobem Salz bestreuen und ohne Dampf backen.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 240 °C, ohne Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten