

Buchweizenkruste

s MEIN BUCHWEIZEN a BUCHWEIZEN-SAUERTEIG



Ražná múka	2,500 kg
Pšeničná múka	3,200 kg
MEIN BUCHWEIZEN	4,000 kg
BUCHWEIZEN-SAUERTEIG	0,300 kg
Soľ jemná	0,040 kg
Droždie pekárske	0,150 kg
Voda pitná, cca.	7,300 l
<hr/> Hmotnosť spolu	<hr/> 17,490 kg

Doba miesenia:	6 + 2 minúty, špirálový miesič
Teplota cesta:	27 – 29 °C
Odležanie:	cca. 45 minút
Navážka:	1,200 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	rustikálne, okrúhle
Kysnutie:	40 – 45 minút
Teplota pečenia:	250 °C, klesajúc
Doba pečenia:	50 – 60 minút