

«Weizen - Kranz»

Diamalt «**DiaPur 1%**» erhältlich über Pistor Art. Nr. 288

Zutaten

1 000 g Wasser
1 600 g Weissmehl
15 g «DiaPur»
60 g hs - Hefe
40 g Salz

2 715 g Teigmenge

Knetzeit

Schonende Teigknetung

Teigtemperatur

23–25°C

Bruchgare

30 Min. im Raum

Aufarbeiten

Die Brüche auf geölte Aufschleifplatten legen und rund Schleifen. Auf Einschiessapparat je sechs Teigstücke mit Schluss nach unten zu einem Kranz absetzen.

Stückgare

30–40 Min. im Raum

Backvorbereitung

Die Weizen - Kränze vor dem Backen umdrehen!

Backen

Ofen vordämpfen, 225°C nach ca. 15 Min. Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Backzeit

35–40 Min. je nach gewünschter Rösche.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Backhefe, Salz, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.