



nur das Beste

Art.-Nr. 169  
Deutschland Kruste

*Brotbackmittel*



[www.riwoback.de](http://www.riwoback.de)

## Grundrezeptur I

7,500 kg RIWO Deutschland Kruste 7.5

3,875 kg Grundsauer TA 155

0,250 kg EIWO Hefe Premium

4,625 kg Wasser ca.

**16,250 kg Gesamtteig**

## Grundrezeptur II

7,500 kg RIWO Deutschland Kruste 7.5

0,800 kg RIWO Aroma Sauer 100

1,700 kg Roggenmehl Type 997/1150

0,250 kg EIWO Hefe Premium

6,000 kg Wasser ca.

**16,250 kg Gesamtteig**

## Verarbeitungshinweis:

**Teigtemperatur:** 28 °C

**Knetzeit:** Spirale: Stufe 1 ca. 20 Min. (Quellknetung)

**Teigruhe:** 20 - 30 Min.

**Aufarbeitung:** nach der Teigruhe Teigstücke abwägen; Einwaage: 600 g für 500 g Brote; die Teigstücke rund wirken, anfeuchten und in Dekormischung wälzen. Anschließend in Kästen setzen und auf Gare stellen. Mit Schwaden schieben, nach 2 Min. den Ofenzug öffnen.

**Backen:** 250 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** 50 - 60 Min.

**Dekortipp:** Dekormix aus: Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne

! Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen oder telefonisch anfragen:  
+49 25 41 - 94 78 - 0