

RiW<sup>®</sup>

nur das Beste

Art.-Nr. 19141  
Genießerkruste



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

Das würzig rustikale Brot.

## Genießerkruste

Mit Grundsauer

5,000 kg RIWO Genießerkruste

4,000 kg Roggenmehl Type 997/1150

1,550 kg Grundsauer TA 155 / 18 S°

0,200 kg EIWO Hefe Premium

6,450 kg Wasser ca.

17,200 kg Gesamtteig

## Genießerkruste

Mit Aroma Sauer 100

5,000 kg RIWO Genießerkruste

4,700 kg Roggenmehl Type 997/1150

0,300 kg RIWO Aroma Sauer 100

0,200 kg EIWO Hefe Premium

7,300 kg Wasser ca.

17,300 kg Gesamtteig

## Verarbeitungshinweis:

**Knetung:** Spirale: 6 + 2 Min.

**Teigtemperatur:** ca. 27 - 28 °C

**Teigruhe:** ca. 20 - 30 Min.

**Aufarbeitung:** Teiglinge nach der Teigruhe in Roggenmehl rundwirken, damit der Schluss nicht ganz geschlossen ist. Dann in Weizenmehl drücken und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate garen. Nach 3/4 Gare Teiglinge drehen und mit Schwaden bei ca. 240 °C anbacken. Den Zug nach ca. 8 Min. öffnen und die Brote bei 200 °C ausbacken. Backzeit ca. 50 - 55 Min.