

/// URACKER MARONIWECKERL

/// ZUTATENLISTE

5000 g	UrAcker Korn (604902)
3200 g	Wasser
8200 g	Gesamtgewicht

Stehzeit: 30 Minuten, ca. 25 °C

8200 g	Quellstück
10000 g	Weizenmehl T700 (606961)
300 g	Kaisermalz Naturale (606071)
220 g	Salz (3020)
400 g	Hefe (61204)
200 g	Olivener Öl (76028)
5700 g	ca. Wasser
25020 g	Gesamtgewicht



/// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 4 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	80 Gramm
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Stückgare:	ca. 45 Minuten
Backzeit:	ca. 18 Minuten

Nach der Teigruhe zu 80 Gramm Stücken teilen, rund schleifen. Nach kurzer Entspannung länglich aufarbeiten. In Roggenmehl oder gewünschter Bestreuung wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Bleche setzen. 2x schräg einschneiden (V - Schnitt) und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schießen.