

Diese Faktoren beeinflussen positiv eine langanhaltendere Rösche und eine schöne Fluffigkeit

Anhaltende Rösche

1. Niedere Teigausbeute: TA158-TA162
2. Volle Gare (zumindest 90%)
3. Malz verwenden: möglichst aktives Malz
4. Schwaden
5. Backdauer: etwas längere Backzeit
6. Temperatur: etwas höhere Backtemperatur
7. Besondere Mehle: z. B. Mailänder Krustiesmehl

Fluffigkeit (Wolligkeit)

1. Reichlich Schwaden (100-150 ml im HBO)
2. Butter (Fett)
3. Acerola: Vitamin C erhöht die Fluffigkeit (ideal: Dinkelkraft)
4. Aktives Malz
5. Niedere TA

- Aufzählung nach Wichtigkeit der Parameter
- Voraussetzung ist eine korrekte Teigverarbeitung
- Wenn die Fensterung nach dem Backen zu stark ausgeprägt erscheint und deshalb ein Absplittern der Kruste nach dem Auftauen der Wecken befürchtet, kann die Zugabe von Butter erhöhen (max. 2,5%)
- Bei diesem Wecken wollen wir keine offene Krume