

CANNA GOURMET

Zutaten

| Zutat | Menge | Prozent | € / kg* | Kosten* |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|---------------|---------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg | 100.00% | 0,00 € | 0,00 € |
| Livendo Levain Blé dur | 0,800 kg | 8.00% | 4,88 € | 3,90 € |
| Pulso Baguette CL | 0,100 kg | 1.00% | 4,48 € | 0,45 € |
| Salz | 0,200 kg | 2.00% | 0,00 € | 0,00 € |
| Fala Hefe Universal | 0,100 kg | 1.00% | 2,34 € | 0,23 € |
| Wasser | 6,000 kg | 60.00% | 0,00 € | 0,00 € |
| Gesamtgewicht | 17,200 kg | | | 4,59 € |
| | | | € / kg | 0,27 € |



* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 8 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 0,320 kg

Gare: 6 °C über Nacht

Ofentemperatur: betriebsüblich

Backzeit: betriebsüblich

Eignet sich perfekt zur Herstellung von Bruschetta

Von **Mareile Heitmann**