

## Grundrezeptur: Crème de Levain

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10%
Crème de Levain (Bio)	0,800 kg	8%
Fala Hefe Universal	0,200 kg	2%
Fala Hefe Universal	0,160 kg	2%
Wasser	6,000 kg	60%
Gesamtgewicht	17,160 kg	

### Zubereitung

**Knetzeit:** 8 + 1 Minuten

**Teigtemperatur:** 25°C

**Teigruhe:** 90 Minuten

**Teigeinlage:** 850g

**Stückgare:** 40 Minuten bei 26°C

**Backtemperatur:** 240°C

**Backzeit:** 30 Minuten

Von **Mareile Heitmann**