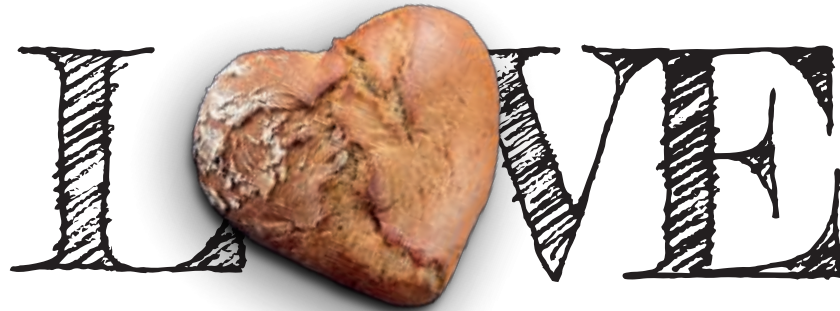


FRESH



Rezeptesammlung

EINE MARKE VON LESAFFRE 


LIVENDO



KRUSTIES MIT ZAVARKA CLASSIC

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Zavarka Classic	3,000 kg
Pulso Polarweiß	0,200 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,150 kg
Wasser	4,800 kg
Gesamtmenge	18,380 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 7 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 30 Min., danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern.

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Backzeit: 17 Min.

BUTTERTOASTBROT MIT ZAVARKA CLASSIC

Zutaten	Menge
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Livendo Zavarka Classic	2,000 kg
Pulso Soft´n Fresh Hefeteig	0,200 kg
Zucker	0,300 kg
Butter	1,000 kg
Salz	0,150 kg
Kastalia 1:1	0,300 kg
Wasser	4,300 kg
Gesamtmenge	18,250 kg



AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 50 Min. bei 28 °C oder über Nacht bei 4 °C lagern

Ofentemperatur: 220 °C - 210 °C // Schwaden zu Beginn

Backzeit 38 Min. // Toast betriebsüblich in Kastenform abbacken.



KORNIGETTE MIT ZAVARKA MULTIGRAIN

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Zavarka Multigrain	3,000 kg
Pulso Baguette CL	0,100 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,200 kg
Wasser	5,800 kg
Gesamtmenge	19,230 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 5,5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 30 Min., danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Dekor: Fala 6-Körner Mischung // Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen

STUTEN MIT ZAVARKA MULTIGRAIN

Zutaten	Menge
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Livendo Zavarka Multigrain	3,000 kg
Pulso Q-Plus Ultra	0,100 kg
Zucker	0,500 kg
Butter	0,650 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,250 kg
Wasser	5,300 kg
Gesamtmenge	19,930 kg



AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 5 + 5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C // Schwaden zu Beginn

Backzeit: 38 Min.

Dekor: Fala 6-Körner Mischung



ADVENTSBROT MIT ZAVARKA DARK MALT

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Zavarka Dark Malt	2,500 kg
Pulso Q-Plus Ultra	0,250 kg
Salz	0,145 kg
Kastalia 1:1	0,250 kg
Wasser	5,500 kg
Datteln	1,000 kg
Trocken-Birnen	1,500 kg
Trocken-Feigen	1,000 kg
Trocken-Pflaumen	1,500 kg
Haselnüsse	1,000 kg
Gesamtmenge	24,645 kg

AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 6 + 8 Min., Früchte zum Schluss zugeben

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 30 Min., danach zu Broten aufarbeiten und direkt oder über Nacht führen.

Teigeinlage: 0,870 kg je Rundbrot (in Mehl drücken)

Ofentemperatur: 220 - 200 °C // Schwaden zu Beginn

Backzeit: 40 - 45 Min.

MALZKNOTEN MIT ZAVARKA DARK MALT

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Zavarka Dark Malt	3,000 kg
Pulso Polarweiß	0,200 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,200 kg
Wasser	4,850 kg
Gesamtmenge	18,380 kg



AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 20 Min., danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit 18 Min.

Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen



PORRIDGE-CRANBERRY RIEGEL MIT ZAVARKA HAFER

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Zavarka Hafer	3,000 kg
Pulso Baguette CL	0,100 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Cranberries	2,000 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,200 kg
Wasser	5,000 kg
Gesamtmenge	20,680 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 4 + 8 Min., Cranberries zum Schluss zugeben

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 30 Min., danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C // zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Teigling mit Haferflocken dekorieren // Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen

DREIKORNBROT MIT ZAVARKA HAFER

Zutaten	Menge
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Livendo Zavarka Hafer	3,000 kg
Pulso Q-Plus Ultra	0,150 kg
Salz	0,120 kg
Kastalia 1:1	0,250 kg
Wasser	5,600 kg
Gesamtmenge	19,120 kg



AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,870 kg, rund- und langwirken

Gare: 60 Min. bei 28 °C

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C // Schwaden zu Beginn

Backzeit 40 Min.

Nach dem Langwirken in Haferflocken wälzen



DINKELWURZELBROTE MIT ZAVARKA DINKEL URKORN

Zutaten	Menge
Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
Livendo Zavarka Dinkel Urkorn	3,000 kg
Pulso Q-Plus Ultra	0,200 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Zucker	0,100 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,150 kg
Wasser	5,700 kg
Gesamtmenge	19,430 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 5,5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 20 Min. danach zusammenlegen und über Nacht +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich zu erhöhen

Nach der Teigteilung als doppelte Wurzel mit reichlich Mehl aufarbeiten

DINKELSEELEN MIT ZAVARKA DINKEL URKORN

Zutaten	Menge
Dinkelmehl Type 630	10,000 kg
Livendo Crème de Levain	1,000 kg
Livendo Zavarka Dinkel Urkorn	1,500 kg
Pulso Polarweiß	0,050 kg
Salz	0,180 kg
Kastalia 1:1	0,100 kg
Wasser	5,900 kg
Gesamtmenge	18,730 kg



AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 5 + 7 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: Lagerung bei Zimmertemperatur; nach 1 Stunde zusammenlegen, nach einer weiteren Stunde noch einmal zusammenlegen, nach weiteren 30 Minuten auf nasser Arbeitsfläche aufarbeiten

Teigeinlage: ca. 0,080 kg

Gare: Teig mit der Hand ausbrechen und sofort abbacken

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Teiglinge vor dem Abbacken nach Belieben dekorieren



ROGGENKEIMLING MIT ZAVARKA GEKEIMTER ROGGEN

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	9,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Livendo Zavarka Gekeimter Roggen	3,000 kg
Pulso Polarweiß	0,200 kg
Pflanzenöl	0,050 kg
Salz	0,130 kg
Kastalia 1:1	0,200 kg
Wasser	5,800 kg
Gesamtmenge	19,380 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 30 Min. danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Keimlinge mit Mehl dekorieren // Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen

BAUERNBRÖTCHEN MIT ZAVARKA GEKEIMTER ROGGEN

Zutaten	Menge
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg
Livendo Zavarka Gekeimter Roggen	2,000 kg
Pulso Polarweiß	0,200 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,160 kg
Kastalia 1:1	0,250 kg
Wasser	5,800 kg
Gesamtmenge	18,510 kg



AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min. **Teigeinlage:** 2,100 kg pro Ballen

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn

Backzeit 18 Min.

Nach dem Aufarbeiten in Roggenmehl drücken



ITALIENISCHES CIABATTA MIT LEVAIN BLÉ DUR

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Levain Blé dur	0,700 kg
Pulso Baguette CL	0,100 kg
Olivenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Kastalia 1:1	0,140 kg
Wasser	6,200 kg
Gesamtmenge	17,640 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 5 + 8 Min., Öl zum Schluss unterlaufen lassen

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 20 Min., dann Teig zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in Wannen bzw. betriebsüblich

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 20 Min.

Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen

BUTTERZOPF MIT LEVAIN BLÉ DUR



Zutaten	Menge
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Livendo Levain Blé dur	0,700 kg
Pulso Soft´n Fresh Hefeteig	0,200 kg
Butter	0,700 kg
Zucker	1,250 kg
Frischei	0,500 kg
Salz	0,500 kg
Kastalia 1:1	3,400 kg
Milch	0,500 kg
Gesamtmenge	17,400 kg

AUFARBEITUNG

Teiglaufzeit: 5 + 4 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 10 Min.

Teigeinlage: je nach Form

Gare: 60 Min. bei 29 °C

Ofentemperatur: 200 °C fallend auf 190 °C

Schwaden. bei geschlossenem Zug

Backzeit ca. 15 Min., je nach Gewicht und Form



FRANZÖSISCHES BAGUETTE MIT CRÈME DE LEVAIN

Zutaten	Menge
Fala Baguette Original Passion Française	10,000 kg
Livendo Crème de Levain	0,700 kg
Pulso Baguette CL	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Kastalia 1:1	0,150 kg
Wasser	6,100 kg
Gesamtmenge	17,250 kg

AUFARBEITUNG



Teiglaufzeit: 6 + 5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 30 Min. dann Teig zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

Teigeinlage: 3,600 kg in Wannen bzw. betriebsüblich aufarbeiten und als Teigling über Nacht führen

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen

Die aromatische



VIELFALT unserer

SAUERTEIGE



In Kooperation mit:



Lesaffre Deutschland GmbH
Ohmstr. 1 - 77694 Kehl
+49 (0) 7851 8861 0
marketing.lesaffre-de@lesaffre.com
www.lesaffre.de

BONGARD
32 route de Wolfisheim
F-67810 Holtzheim
bongard@bongard.fr
www.bongard.fr/de