

BOULE LEVAIN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
Livendo Crème de Levain	0,500 kg	5.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,150 kg	1.50%
Salz	0,200 kg	2.00%
Wasser	5,500 kg	55.00%
Gesamtgewicht	16,350 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5 + 2 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 12 - 14 Std. bei 22 °C

Teigeinlage: 0,850 kg

Gare: 3 Std. bei 25 °C. Danach für 16 - 18 Std. bei 22 °C . Am nächsten Tag so lange auf Gare stellen bis der Sauerteig Crème de Levain das Brot gelockert hat.

Ofentemperatur: 250 fallend auf 190 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 45 Min.

Den Teig nach der Teigruhe schonend abwägen und so aufarbeiten, dass die entwickelte Teigstruktur nicht zerstört wird. Danach in bemehlte Brotkörbchen legen.