

## BUTTERMILCHBROT (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	8,000 kg	80.00%
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg	20.00%
<b>Livendo Crème de Levain</b>	<b>0,500 kg</b>	<b>5.00%</b>
<b>Pulso BM Plus</b>	<b>0,600 kg</b>	<b>6.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,250 kg</b>	<b>2.50%</b>
Wasser	5,800 kg	58.00%
Gesamtgewicht	17,350 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 3 + 4,5 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

**Ofentemperatur:** 260 fallend auf 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 50 - 70 Min.