

## CANNA GOURMET

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig</b>	<b>0,800 kg</b>	<b>8.00%</b>
<b>Pulso Baguette CL</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	17,200 kg	



\* 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