

DINKEL LAUGENGEBÄCK (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	1,000 kg	10.00%
Pulso Laugengebäck 1 % CL	0,100 kg	1.00%
Margarine	0,600 kg	6.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
Fala Hefe Universal	0,180 kg	1.80%
Wasser	3,300 kg	33.00%
Gesamtgewicht	15,380 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 12 + 1 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: Betriebsüblich

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 240 °C mit offenem Zug

Schwaden: ohne Schwaden

Backzeit: 10 Min.

Vor dem Belaugen ca. 1 Stunde bei 4 °C abstehen lassen. Die Eismenge ist vom Schüttwasser betriebsüblich einzusetzen und von der Gesamtwassermenge abzuziehen.