

## DINKEL PLUNDER (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelmehl Type 630	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Crème de Levain Dinkel</b>	<b>0,400 kg</b>	<b>4.00%</b>
<b>Pulso Tourier Plus</b>	<b>0,150 kg</b>	<b>1.50%</b>
Zucker	0,700 kg	7.00%
Butter	0,700 kg	7.00%
Vollei	0,200 kg	2.00%
Milchpulver	0,700 kg	7.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
<b>Fala Hefe für Süßteige</b>	<b>0,500 kg</b>	<b>5.00%</b>
Wasser	4,000 kg	40.00%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,500 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 4 Min.

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigruhe:** 30 Min. im Froster

**Teigeinlage:** 0,080 kg

**Ofentemperatur:** 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 18 Min.

Den gekühlten Teig betriebsüblich tourieren.