

DINKEL-QUARKKRÜSTCHEN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelmehl Type 630	6,000 kg	60.00%
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg	40.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	1,200 kg	12.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,200 kg	2.00%
Frischquark	1,000 kg	10.00%
Salz	0,210 kg	2.10%
Kastalia 1:1	0,200 kg	2.00%
Wasser	5,000 kg	50.00%
Gesamtgewicht	17,810 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 1,5 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 0,870 kg

Gare: 45 Min.

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: zu Beginn

Backzeit: 50 Min.