DINKEL-ROGGENBROT MIT CRÈME DE LEVAIN DINKEL UND ZAVARKA DINKEL URKORN

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	5,000 kg	50.00%
Dinkelmehl Type 630	2,500 kg	25.00%
Dinkelvollkornmehl	2,500 kg	25.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	**1,000 kg**	**10.00%**
Livendo Zavarka Dinkel Urkorn	**1,500 kg**	**15.00%**
Pulso Q-Plus Ultra	**0,250 kg**	**2.50%**
Salz	0,180 kg	1.80%
Kastalia 1:1	**0,180 kg**	**1.80%**
Wasser	6,300 kg	63.00%
Gesamtgewicht	19,410 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 2 Min.

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,850 kg

Gare: 30 - 35 Min.

Ofentemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Schwaden: zu Beginn

Backzeit: ca. 45 Min.