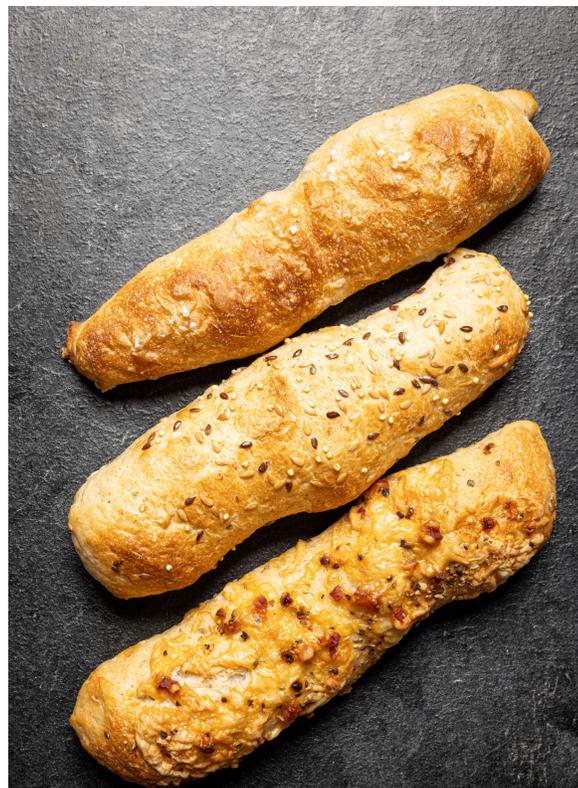


DINKEL SEELEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

| Zutat | Menge | Prozent |
|---------------------------------------|-----------------|---------------|
| Dinkelmehl Type 630 | 10,000 kg | 100.00% |
| Livendo Crème de Levain Dinkel | 1,000 kg | 10.00% |
| Livendo Zavarka Dinkel Urkorn | 1,500 kg | 15.00% |
| Pulso Classic Malz | 0,400 kg | 4.00% |
| Salz | 0,180 kg | 1.80% |
| Fala Hefe Universal | 0,100 kg | 1.00% |
| Wasser | 5,900 kg | 59.00% |
| Gesamtgewicht | 19,080 kg | |

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 60 Min. danach in der Wanne laminieren. Nun weitere 60 Min. Teigruhe und nochmals laminieren. Nach weiteren 30 Min. Teig schonend mit Wasser aufarbeiten

Teigeinlage: ca. 0,100 kg

Gare: Nach dem Aufarbeiten sofort abbacken.

Ofentemperatur: 250 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 21 Min.

Seelen vor dem Backen mit verschiedensten Dekoren oder Salz bestreuen.