

ELSÄSSER (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain	0,600 kg	6.00%
Pulso Classic Malz	0,400 kg	4.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
Kastalia 1:1	0,300 kg	3.00%
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	17,520 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 1,8 kg für einen Ballen

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C / Brötchentemperatur

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 21 Min.