

FLADENBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Pulso Pide Gold	0,200 kg	2.00%
Livendo Hartweizensauer inaktiv BD100	0,300 kg	3.00%
Olivenöl	0,500 kg	5.00%
Salz	0,210 kg	2.10%
Fala Hefe Universal	0,300 kg	3.00%
Wasser	7,000 kg	70.00%
Gesamtgewicht	18,510 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 3 + 7 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 0,350 kg

Gare: 45 Min.

Ofentemperatur: 230 - 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.

Teiglinge auf 4 mm ausrollen danach Stippen, anfeuchten und mit Sesam bestreuen.