

## FLÛTE GOURMANDE (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Crème de Levain</b>	<b>0,700 kg</b>	<b>7.00%</b>
<b>Pulso Baguette CL</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,120 kg</b>	<b>1.20%</b>
Wasser	6,400 kg	64.00%
Gesamtgewicht	17,520 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 4 Min.

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigruhe:** 30 Min. danach zu Baguette aufarbeiten und in der Kühlung bei 6 °C lagern.

**Teigeinlage:** 0.350 kg

**Ofentemperatur:** 240 °C / Brötchentemperatur

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 18 Min.

Hefe- und Sauerteigmenge sind für direkte Führungen zu erhöhen. Baguette am nächsten Tag aus der Kühlung nehmen und 1 Std bei Raumtemperatur stehen lassen.