

## FOCACCIA MIT LEVAIN BLÉ DUR

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,500 kg	95.00%
Hartweizengrieß	0,500 kg	5.00%
<b>Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig</b>	<b>1,000 kg</b>	<b>10.00%</b>
<b>Pulso Baguette CL</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Olivenöl	0,500 kg	5.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,150 kg</b>	<b>1.50%</b>
Wasser	7,500 kg	75.00%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,470 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 6 Min.

**Teigtemperatur:** 22 - 24 °C

**Teigruhe:** 60 Min. in der Wanne

**Teigeinlage:** 1,500 kg für ein 60\*40 Blech

**Gare:** 45 Min.

**Ofentemperatur:** 260 °C

**Backzeit:** 15 Min.