

## FRUCHTRIEGEL (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Zavarka Multigrain</b>	<b>3,000 kg</b>	<b>30.00%</b>
<b>Livendo Zavarka Hafer</b>	<b>1,000 kg</b>	<b>10.00%</b>
<b>Pulso Polarweiß</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Honig	0,300 kg	3.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,250 kg</b>	<b>2.50%</b>
Wasser	4,400 kg	44.00%
Gesamtgewicht	19,150 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

### Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Walnüsse gehackt	1,500 kg	-
Cranberries	2,000 kg	-
Gesamtgewicht	3,500 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Walnüsse und Cranberries zum Schluss unterlaufen lassen.



# Zubereitung

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

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 1,4 kg für ein 40 x 60 cm großes Blech

**Gare:** 70 Min.

**Ofentemperatur:** 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 18 Min.

Den Teig so ausrollen, dass das Blech vollständig ausgefüllt ist. Nach dem Backen in Fruchtriegel betriebsüblich einteilen.