

GENETZTES MIT DINKELRUCHMEHL (REZEPTBUCH)

Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelruchmehl	0,750 kg	100.00%
Livendo Freyja	0,075 kg	10.00%
Wasser	0,750 kg	100.00%
Gesamtgewicht	1,575 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Sauerteig am Vortag herstellen.

Poolish

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelruchmehl	3,300 kg	100.00%
Fala Hefe Universal	0,033 kg	1.00%
Wasser	2,200 kg	66.67%
Gesamtgewicht	5,533 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Am Vortag herstellen.



Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinklruchmehl	7,250 kg	64.16%
Livendo Zavarka Dinkel Urkorn	1,000 kg	8.85%
Poolish	4,220 kg	37.35%
Sauerteig TA 200	1,575 kg	13.94%
Pulso Q-Plus Ultra	0,180 kg	1.59%
Pflanzenöl	0,200 kg	1.77%
Zucker	0,100 kg	0.88%
Salz	0,240 kg	2.12%
Fala Hefe Universal	0,180 kg	1.59%
Wasser	4,800 kg	42.48%
Gesamtgewicht	19,745 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min. Die Knetzeit ist von der Qualität des Ruchmehls abhängig.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 2 Std. (Nach einer Std. Teig laminieren)

Teigeinlage: 0,850 kg

Ofentemperatur: 250 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang leichter Schwaden

Backzeit: 50 - 70 Min.

Teig mit Wasser ausbrechen.