

## GRUNDREZEPTUR: CRÈME DE LEVAIN

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
<b>Livendo Crème de Levain</b>	<b>0,800 kg</b>	<b>8.00%</b>
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,160 kg</b>	<b>1.60%</b>
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	17,160 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 8 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 90 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

**Gare:** 3/4 Gare

**Ofentemperatur:** 240 °C

**Backzeit:** 40 - 50 Min.