

## GRUNDREZEPTUR: SCHWEDENKORN

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	35.00%
Roggenmehl Type 1150	3,000 kg	15.00%
<b>Fala Schwedenkorn</b>	<b>10,000 kg</b>	<b>50.00%</b>
<b>Livendo Roggensauer 100</b>	<b>0,700 kg</b>	<b>3.50%</b>
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,350 kg</b>	<b>1.75%</b>
Wasser	14,500 kg	72.50%
Gesamtgewicht	35.550 kg	



\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 7 + 4 Min.

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** 30 Min.

**Teigeinlage:** 0,850

**Gare:** volle Gare

**Ofentemperatur:** 230 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** 40 - 45 Min.