

## GRUNDREZEPTUR: TIM MÄLZER BULLEN-KRUSTE

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	37.56%
Roggenmehl Type 1150	0,650 kg	6.10%
<b>Fala Tim Mälzer Bullen-Kruste</b>	<b>6,000 kg</b>	<b>56.34%</b>
<b>Livendo Roggensauer 100</b>	<b>0,350 kg</b>	<b>3.29%</b>
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,250 kg</b>	<b>2.35%</b>
Wasser	7,000 kg	65.73%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,250 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 8 + 15 Min.

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

**Gare:** 3/4 Gare

**Ofentemperatur:** 240 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** 45 - 55 Min.