

HARTWEIZENBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig	1,500 kg	15.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Zucker	0,200 kg	2.00%
Margarine	0,400 kg	4.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
Fala Hefe Universal	0,300 kg	3.00%
Wasser	4,300 kg	43.00%
Gesamtgewicht	17,120 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 0,600 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 220 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 30 Min.