

## KASTENWEISSBROT MIT TRADIZY

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Tradizy</b>	<b>0,400 kg</b>	<b>4.00%</b>
Butter oder Margarine	0,500 kg	5.00%
Salz	0,220 kg	2.20%
Wasser	5,800 kg	58.00%
Gesamtgewicht	16,920 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 5 + 6 Min.

**Teigtemperatur:** 26 - 27°C

**Teigruhe:** 30 Min.

**Teigeinlage:** 0,600 Kg

**Schwaden:** Ja

**Backzeit:** ca. 40 Min.