

LAUCH-FEIGE GRILLBROT MIT ZAVARKA CLASSIC

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Classic	2,000 kg	20.00%
Pulso Polarweiß	0,200 kg	2.00%
Pflanzenöl	0,100 kg	1.00%
Salz	0,160 kg	1.60%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	17,910 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Trocken-Feigen	1,000 kg	-
Lauch	1,000 kg	-
Gesamtgewicht	2,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5+8 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 3,600 kg in der Wanne, bzw. betriebsüblich

Gare: 90 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 18 Min.

In der letzten Minute Lauch und Feigen untermischen.