

LAUCHRING (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain	0,700 kg	7.00%
Pulso Baguette CL	0,100 kg	1.00%
Salz	0,230 kg	2.30%
Fala Hefe Universal	0,140 kg	1.40%
Wasser	5,600 kg	56.00%
Gesamtgewicht	16,770 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Lauch	2,600 kg	-
Gesamtgewicht	2,600 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Lauch zum Schluss der Knetung unterlaufen lassen. Lauch ist mit 15 - 20 Prozent einzusetzen.



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 30 Min. danach laminieren und in Wannen über Nacht bei 4 °C lagern

Teigeinlage: Betriebsüblich

Ofentemperatur: 240°C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 21 Min.