

## MALZKNOTEN MIT ZAVARKA DARK MALT

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
<b>Fala Baguette Original Passion Française</b>	<b>10,000 kg</b>	<b>100.00%</b>
<b>Livendo Zavarka Dark Malt</b>	<b>3,000 kg</b>	<b>30.00%</b>
<b>Pulso Polarweiß</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Salz	0,130 kg	1,30%
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Wasser	4,850 kg	48,50%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,380 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

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

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min., danach zusammenlegen und über Nacht bei +4 °C lagern

**Teigeinlage:** 3,6 kg in der Wanne, bzw. betriebsüblich

**Ofentemperatur:** 240 °C

**Schwaden:** zu Beginn leichter Schwaden

**Backzeit:** 18 Min.

Bei direkter Führung ist die Hefemenge betriebsüblich anzupassen