

## NUSS PFEFFER WURZELBROT MIT ZAVARKA DARK MALT

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Zavarka Dark Malt</b>	<b>2,000 kg</b>	<b>20.00%</b>
<b>Pulso Polarweiß</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Salz	0,160 kg	1.60%
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,250 kg</b>	<b>2.50%</b>
Wasser	5,200 kg	52.00%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,810 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Haselnüsse	1,700 kg	-
Pfeffer (bunt)	0,034 kg	-
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,734 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Haselnüsse im Vorfeld anrösten.

# Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 7 Min.

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 45 Min.

**Teigeinlage:** 0,350 kg

**Ofentemperatur:** 240 °C

**Schwaden:** zu Beginn leichter Schwaden

**Backzeit:** 21 Min.

Nach der Teigruhe den Teig zusammenlegen und weitere 60 Minuten Teigruhe geben.  
Danach vorsichtig als Wurzel aufarbeiten.