

PAIN DE CAMPAGNE (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
Livendo Crème de Levain	0,800 kg	8.00%
Pulso Baguette CL	0,100 kg	1.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
Kastalia 1:1	0,160 kg	1.60%
Wasser	6,000 kg	60.00%
Gesamtgewicht	17,260 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 8 + 1 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 90 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 40 Min.

Ofentemperatur: 240 °C / Brötchentemperatur

Schwaden: zu Beginn leicht schwaden

Backzeit: 36 Min.