

SAATENBRÖTCHEN (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Multigrain	4,000 kg	40.00%
Pulso Classic Malz	0,400 kg	4.00%
Salz	0,120 kg	1.20%
Kastalia 1:1	0,300 kg	3.00%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	20,020 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 2,4 kg für einen Ballen

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 18 Min.