

## SAATENBUNS MIT TRADIZY

### Quellstück

Zutat	Menge	Prozent
Sonnenblumenkerne	1,700 kg	-
Sesam	0,600 kg	-
Leinsamen	0,350 kg	-
Wasser	2,700 kg	-
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>5,350 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelmehl Type 630	8,000 kg	80.00%
Dinkelvollkornmehl	2,000 kg	20.00%
<b>Livendo Tradizy</b>	<b>0,400 kg</b>	<b>4.00%</b>
Speiseöl	1,000 kg	10.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>1.00%</b>
Wasser	5,500 kg	55.00%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,200 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 7 + 3 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 15 Min.

**Teigeinlage:** 100 - 120 g

**Gare:** Volle Gare

**Ofentemperatur:** 230

**Schwaden:** Ja

**Backzeit:** 12 - 14 Min.