

SPARGELBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	5,400 kg	54.00%
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg	40.00%
Hartweizengrieß	0,600 kg	6.00%
Livendo Zavarka Dark Malt	0,800 kg	8.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,150 kg	1.50%
Spargel gegart	2,500 kg	25.00%
Salz	0,180 kg	1.80%
Muskat gemahlen	0,010 kg	0.10%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,700 kg	57.00%
Gesamtgewicht	19,590 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 6 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 45 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 45 Min.

Ofentemperatur: 240 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 45 Min.

Spargel zum Schluss untermischen.