

## WEIZEN KRUSTIS (REZEPTBUCH)

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
<b>Livendo Zavarka Classic</b>	<b>3,000 kg</b>	<b>30.00%</b>
<b>Pulso Polarweiß</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>2.00%</b>
Speiseöl	0,200 kg	2.00%
Salz	0,130 kg	1.30%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,350 kg</b>	<b>3.50%</b>
Wasser	4,800 kg	48.00%
Gesamtgewicht	18,680 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



### Zubereitung

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

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 1,8 kg für einen Ballen

**Gare:** 70 Min.

**Ofentemperatur:** 240 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 21 Min.

Teig abpressen und mit zwei Teilen zusammen in Roggenmehl als Krusti aufarbeiten.