

## WINZERKRUSTE (REZEPTBUCH)

### Sauerteig

Zutat	Menge	Prozent
Roggenmehl Type 1150	1,500 kg	100.00%
Rotwein	1,500 kg	100.00%
<b>Livendo Freyja</b>	<b>0,150 kg</b>	<b>10.00%</b>
Gesamtgewicht	3,150 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Rotwein vor dem Anrühren des Aromasauerteiges einmal aufkochen. Sauerteigtemperatur 28 °C.

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 1050	3,675 kg	35.25%
Weizenmehl Type 550	3,675 kg	35.25%
Roggenmehl Type 1150	1,575 kg	15.11%
Sauerteig TA 200	3,150 kg	30.22%
<b>Pulso Aromamalmzmehl inaktiv</b>	<b>0,285 kg</b>	<b>2.73%</b>
<b>Pulso Soft'n fresh Brot</b>	<b>0,100 kg</b>	<b>0.96%</b>
Salz	0,239 kg	2.29%
<b>Kastalia 1:1</b>	<b>0,200 kg</b>	<b>1.92%</b>
Rotwein	2,200 kg	21.10%
Wasser	2,200 kg	21.10%
Gesamtgewicht	17,299 kg	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 6 + 2 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 30 Min.

**Teigeinlage:** 0,850 kg

**Gare:** 45 Min.

**Ofentemperatur:** 250 fallend auf 210 °C

**Schwaden:** zu Beginn

**Backzeit:** 50-70 Min.