

WURZELBROT MIT TRADIZY

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	9,000 kg	90.00%
Roggenmehl Type 1150	1,000 kg	10.00%
Livendo Tradizy	0,400 kg	4.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
Wasser	6,400 kg	64.00%
Gesamtgewicht	17,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 5 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 1 Stunde , danach laminieren und den Vorgang 2 mal wiederholen

Teigeinlage: wie gewünscht

Gare: 30 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: zu Beginn leichter schwaden

Backzeit: 18 Min.