

# BUCHTELN

## Zutaten

| Zutat                                               | Menge            | Prozent      |
|-----------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Weizenmehl Type 550                                 | 10,000 kg        | 100.00%      |
| <b>Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig</b> | <b>0,750 kg</b>  | <b>7.50%</b> |
| <b>Pulso Soft'n Fresh Hefeteig</b>                  | <b>0,200 kg</b>  | <b>2.00%</b> |
| Butter                                              | 0,750 kg         | 7.50%        |
| Zucker                                              | 1,500 kg         | 15.00%       |
| Vollei                                              | 0,500 kg         | 5.00%        |
| Salz                                                | 0,150 kg         | 1.50%        |
| <b>Fala Hefe für Süßteige</b>                       | <b>0,500 kg</b>  | <b>5.00%</b> |
| Milchpulver                                         | 0,500 kg         | 5.00%        |
| Wasser                                              | 3,500 kg         | 35.00%       |
| <b>Gesamtgewicht</b>                                | <b>18,350 kg</b> |              |



## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 5 Min.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 20 Min.

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

**Gare:** 70 Min.

**Ofentemperatur:** 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 25 -30 Min.

Für die Buchteln können alle gängigen Fruchtfüllungen verwendet werden. Hier z.B. Kirschfüllung