



## SAUERTEIG BAGUETTE

ZUTATEN	MENGE
Weizenmehl Type 550	9,040 kg
<b>Livendo® Sauerteigstarter LV 4</b>	<b>0,006 kg</b>
Wasser	9,040 kg
Weizenmehl Type 550	<b>8,440 kg</b>
Roggenmehl Type 997	0,630 kg
<b>Weizensauerteig mit Livendo® LV 4</b>	<b>1,880 kg</b>
<b>Pulso® Baguette 1 % CL</b>	0,100 kg
Salz	0,210 kg
<b>Fala® Hefe Universal</b>	0,130 kg
Wasser	5,660 kg
<b>GESAMTMENGE</b>	<b>17,050 kg</b>

### AUFBEREITUNG

<b>Sauerteig</b>	16 Std. bei 22 °C
<b>Autolyse</b>	4 + 2 Min. 30 Min.
<b>Teiglaufzeit</b>	1,5 + 2,5 Min.
<b>Teigtemperatur</b>	24 °C
<b>Teigruhe</b>	60 Min.
<b>Teigeinlage</b>	0,320 kg
<b>Stückgare</b>	45 Min. bei 28 °C
<b>Ofentemperatur/Backzeit</b>	Betriebsüblich

