

Pavé mit LIEVITO MADRE PANE und IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ



Weizenmehl Type 550	7,500 kg
Roggenmehl Type 1150	1,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
DINKEL-KARAMELLMALZ	0,150 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	7,500 l
Gesamtgewicht	18,120 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Teigeinlage: 0,400 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe die Teigstücke als Pavé abstechen und auf Abziehapparate setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: 60 Minuten



REZEPT SERVICE
RECIPE SERVICE



Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 220 °C, mit Dampf
Backzeit: ca. 30 Minuten