

## 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          |
| <b>Gesamtgewicht</b> | <b>18,120 kg</b> |

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