Verarbeitungsempfehlung
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

Rustikales Weizenbrot „Das Lässige“

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit:	ca. 4 Minuten
Teigtemperatur:	27 – 29 °C*
Stehzeit:	14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	7,800 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,200 l
Gesamtgewicht	17,200 kg

Knetzeit:	4 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	60 – 70 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen, in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge mittig einschneiden und mit Dampf backen.
Stückgare:	60 – 70 Minuten
Backtemperatur:	245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 40 Minuten