ROLAND MEHL

Pansanto Liebling

Gesamtmehlmenge:	10,000 kg	Bonjour Roland
Hauptteig:	10,000 kg	Bonjour Roland
	0,500 kg	Zucker
	0,300 kg	Hefe
	0,180 kg	Salz
	0,500 kg	Mandelöl
	7,000 kg	Wasser, ca.
	0,500 kg	P4 Zucker
	18,980 kg	Gesamtteig

Knetzeit: 5 min langsam, 5 min dann den P4 Zucker unterkneten

Teigtemperatur: 24 °C - 25 °C

Teigreifephase: 30 min

Zuckerwasser: 500 gr. Zucker mit 1 Liter Wasser vermengen

Pansanto: 2,45 kg. Teig mit 200 gr. Datteln, 60 gr. Pistazien und 50ml Masalla vermengen.

Teigeinwaage: 300 gr. bei halber Gare mit Wasser abstreichen und mit etwas Schwaden backen.

Backtemperatur: 200 °C , rustikal backen

Backzeit: 20 min, ca

Roland Mills United GmbH & Co. KG · info@rolandmillsunited.de

Roland Mills United