

NATÜRLICHE ROHSTOFFE ZUM UNTERKNETEN

Quellstück, Stehzeit: 30 Minuten

HL-1000 Sassa	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	0,800 kg
Gewicht	1,815 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 2,5 kg– 3,5 kg
Quellstück HL-1000 Sassa unterkneten

(min. 3,0 kg für ein Mehrkorngebäck)



Quellstück, Stehzeit: 30 Minuten

HL-Opti-SaatMeister	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg

Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 2,5 kg– 3,5 kg Quellstück HL-Opti-SaatMeister unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 30 Minuten

HL-6 Korn	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 2,5 kg– 4,5 kg
Quellstück HL-6 Korn unterkneten

(min. 4,0 kg für ein 6-Korngebäck)

NATÜRLICHE ROHSTOFFE ZUM UNTERKNETEN

Quellstück, Stehzeit: 4 Std. oder über Nacht

HL-Flotty Karotty	1,000 kg
Speisesalz	0,060 kg
Wasser, 40 °C	4,000 kg
Gewicht	5,060 g



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Flotty Karotty unterkneten



Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Kartoffelsticks	1,000 kg
Speisesalz	0,045 kg
Wasser, 40 °C	3,000 kg
Gewicht	4,045 kg

Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Kartoffelsticks unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Süßkartoffel gewürfelt	1,000 kg
Speisesalz	0,030 kg
Wasser, 40 °C	2,000 kg
Gewicht	3,030 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Süßkartoffel gewürfelt unterkneten



Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Kürbis gewürfelt	1,000 kg
Speisesalz	0,045 kg
Wasser, 40 °C	3,000 kg
Gewicht	4,045 kg

Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Kürbis gewürfelt unterkneten

NATÜRLICHE ROHSTOFFE ZUM UNTERKNETEN

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Dinkelmalzfloeken Premium	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Dinkelmalzfloeken Premium unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Roggenmalzfloeken Premium	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Roggenmalzfloeken Premium unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Weizenmalzfloeken	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Weizenmalzfloeken unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Emmer/Einkorn Malzfloeken	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 30 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Emmer/Einkorn Malzfloeken unterkneten

NATÜRLICHE ROHSTOFFE ZUM UNTERKNETEN

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Gepufftes Dinkelvollkorn	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 40 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Gepufftes Dinkelvollkorn unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Gepufftes Weizenvollkorn	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 40 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Gepufftes Weizenvollkorn unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Gepufftes Roggenvollkorn	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 40 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Gepufftes Roggenvollkorn unterkneten

Quellstück, Stehzeit: 60 Minuten

HL-Gepufftes Gerstenvollkorn	1,000 kg
Speisesalz	0,015 kg
Wasser, 40 °C	1,000 kg
Gewicht	2,015 kg



Zugabemenge: Auf 10 kg Grundteig 1,5 kg– 2,0 kg Quellstück HL-Gepufftes Gerstenvollkorn unterkneten