



# KLIPFEL *la flûte gourmande*

## *Teig 16 600 g*

10 000 g	Weizenmehl 550
5 800 g	Wasser
100 g	Klipfel Backhefe
200 g	Speisesalz
500 g	Crème de Levain

Alle Zutaten schonend miteinander zu einem dehnbaren Teig verarbeiten.

## *Teigtemperatur*

22–24°C

## *Stockgare*

10–48 Stunden im Kühlschrank lagern.  
Vor dem Aufarbeiten 2–3 Stunden bei Backstubentemperatur akklimatisieren.

## *Aufbereiten*

Teiglinge von 400 g schonend in zwei bis drei Intervallen länglich wirken. Die Oberfläche mit Weizenmehl 550 stauben. Direkt auf Einschliessapparat absetzen und bei Raumtemperatur gären lassen.

## *Backvorbereitung*

Mit flacher Klingenführung viermal in der Längsrichtung einschneiden.

## *Backen*

In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschliessen. Nach  $\frac{1}{3}$  der Backzeit Zug ziehen und knusprig ausbacken.

*«Lebender Sauerteig mit hoher Gäraktivität»*