

## HAFERBROT (REZEPTBUCH)

### Quellstück

Zutat	Menge	Prozent
Haferflocken	2,500 kg	-
Kartoffelflocken	0,440 kg	-
Salz	0,060 kg	-
Wasser	4,000 kg	-
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>7,000 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Quellstück mind. 1 Stunde vorher herstellen.

### Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Quellstück	7,000 kg	70.00%
<b>Livendo Zavarka Hafer</b>	<b>2,000 kg</b>	<b>20.00%</b>
<b>Pulso Soft'n fresh Brot</b>	<b>0,150 kg</b>	<b>1.50%</b>
Salz	0,160 kg	1.60%
<b>Fala Hefe Universal</b>	<b>0,250 kg</b>	<b>2.50%</b>
Wasser	3,000 kg	30.00%
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>22,560 kg</b>	

\* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



## Zubereitung

**Teiglaufzeit/Massenlaufzeit:** 4 + 7 Min.

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 20 Min.

**Ballengare:** 20 Min.

**Teigeinlage:** 0,600 kg

**Gare:** 70 Min.

**Ofentemperatur:** 240 °C fallend auf 210 °C

**Schwaden:** am Anfang

**Backzeit:** 45 Min.