

MARONENBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Fala Kastanien Mix	10,000 kg	100.00%
Salz	0,200 kg	2.00%
Fala Hefe Universal	0,350 kg	3.50%
Wasser	6,500 kg	65.00%
Gesamtgewicht	17,050 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,620 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 fallend auf 210 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 45 Min.