

MEHRKORNBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	8,000 kg	80.00%
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg	20.00%
Livendo Zavarka Multigrain	4,000 kg	40.00%
Pulso Soft'n fresh Brot	0,100 kg	1.00%
Speiseöl	0,150 kg	1.50%
Salz	0,120 kg	1.20%
Fala Hefe Universal	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	19,820 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 3 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 0,600 kg

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 240 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 50 Min.

Die Brote können mit verschiedenen Saaten dekoriert werden.