

WEIHNACHTSBROT (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Zavarka Dark Malt	2,500 kg	25.00%
Pulso Q-Plus Ultra	0,250 kg	2.50%
Salz	0,145 kg	1.45%
Kastalia 1:1	0,250 kg	2.50%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	18,345 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Datteln	1,000 kg	-
Trocken-Birnen	1,500 kg	-
Trocken-Feigen	1,500 kg	-
Trocken-Pflaumen	1,500 kg	-
Haselnüsse	1,000 kg	-
Gesamtgewicht	6,500 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Früchte und Nüsse zum Schluss unterlaufen lassen.



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 6 + 6 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: 0,850 kg

Gare: 60 Min.

Ofentemperatur: 200 - 210 °C

Schwaden: zu Beginn leichter Schwaden

Backzeit: 45 Min.