
Ennstaler Früchtebrot

Weizen

1700g W700

1000g Wasser

300g Hefe

35g Letose

35g Salz. Teigruhe 10-15min

FrüchtebrotTeig

12000g Birola

2000g Rosine

1000g Aranzini/Zitronat

1000g Haselnusse

19kg Teigruhe 20-30min 26-28°C

Einschlagteig

2000g W700

750g Wasser

100g Hefe

40g Salz

200g Zucker

200g fett

200g WienerNote

20g Zitrone

3490g Teigeinlage 600-800g

200°C 50-70min

Letose kann durch 20g Kaisermeister oder Malz ersetzt