
Finnen Brot

5000g kornmix

5000g Wasser 60-70°C

10kg 2-3 Stunden

Teig

2500g W700

2500g R960

3000g Wasser

200g Hefe

200g Salz

2500g Sonnenblumenkerne

20,9kg. 8-10min langsam 28-30°C

Teigruhe 20-30min Teigeinlage 600g (1L

Form) 240-200°C 50-60min 70-75min 1,2kg

2L

Auswiegen

Lange formen in Roggenflocken Rollen und

Tostwannen geben