
Früchtebrot Nordico

Brotteig

5000g R960

2500g W1600

2500g W700

6700g Wasser

1500g Hefe

200g Salz

250g Bas hell

FrüchtebrotTeig

42000g Birola

2500g Rossinen

2500g hasenüsse

65650g tt 30°C Teigruhe 15-20min 1400g Teigeinlage

200-220°C ca. 90Min