
Voll Fit Brot

Quellstück

5000g Mein Kornbrotmix

5000g Wasser 30-35°C

Teig

5000g W700

5000g R930

5800g Wasser

200g Salz

300g Hefe

26300g 6-8/2-3min 26-28°C

Teigruhe 15min 550g Teigeinlage

240-250°C 35-40min

In Steusamen Rollen und auf abziehen

Bie 3/4 gare einschließen