

## Brot mit Hartweizen mit LIEVITO MADRE PANE



Hartweizengrieß	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Hefe	0,120 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	7,600 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,920 kg</b>

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: 30 – 40 Minuten

Teigeinlage: ca. 0,650 kg

Zwischengare: 5 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und länglich aufarbeiten. Nach der Stückgare mit Dampf backen.

Stückgare: 60 Minuten bei 30 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit  
optional können die Teiglinge bei 5 °C über die Gärverzögerung geführt werden

Backtemperatur: 230 °C, mit Dampf  
5 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen

Backzeit: ca. 35 Minuten