



Ruchmehl nach Schweizer Art gemahlen.

Zur Herstellung von rustikalen Broten mit saftiger, dunklen Krume.

### Vorteig

2 kg RUCHMEHL 1300 mit Keimling  
 2 kg Wasser  
 20 g Hefe

---

4 kg Vorteig

Vorteig anrühren, Ruhezeit 1 Stunde bei Raumtemperatur plus 12 Stunden bei 0 - 8 °C

### Hauptteig

8 kg RUCHMEHL 1300 mit Keimling  
 4 kg Vorteig  
 4,5 Ltr. Wasser  
 1,5 kg Natursauerteig  
 240 g Salz  
 150 g Hefe

---

18,39 kg Teiggewicht

**Kneten:** 8 Minuten langsam  
 6 Minuten schnell  
 Teig aus der Maschine in geölte Wannen einfüllen

**Teigruhe:** 45 min, dabei 2 x in der Wanne zusammen legen

**Aufarbeitung:** vorsichtig auf den Tisch stürzen, abwiegen (TE 900 g),  
 rustikal aufarbeiten

**Backen:** jung einschießen und mit reichlich Schwaden anbacken,  
 kräftig ausbacken für eine schöne dunkle Kruste

