



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

