

Ruchmehl nach Schweizer Art gemahlen.

Zur Herstellung von rustikalen Broten mit saftiger Krume.

Backanleitung



10 kg	RUCHMEHL 900
7 Ltr.	Wasser
1,5 kg	Natursauerteig
220 g	Salz
150 g	Hefe

18,87 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 dunkle, knusprig und aromatische Kruste