

# Ruchbrotteig

Teigeinlage 3301 g  
2 Stück

2'666g Wasser  
106g Hefe  
79g Levit Instant  
3'653g Ruchmehl Typ 1100  
95g Salz

Wasser, Hefe, Levit und Mehl miteinander mischen. Salz bei Hälfte der Knetzeit begeben und den Teig schonend auskneten.

# Ruchbrot 500g maison

Teigeinlage 605 g  
180 Stück

24'000g Ruchbrot Vorteig  
Ruchmehl Typ 1100  
33'600g Wasser  
1'600g Hefe  
1'600g Salz  
200g Staubmehl "Richemont"

Vorteig / Hebel begeben und mit restlichen Zutaten mischen.

Salz verzögert begeben. Im Mischgang 4 Minuten - intensiv 6 Minuten kneten.

Teigtemperatur 23°C. Stockgare 60 Minuten. **GHP / Intern QS**

Aufarbeiten, rund vor- und anschliessend länglich wirken.

Bei mittlerer Gare in vorgedämpften Ofen einschiessen, nach halber Backzeit Zug ziehen.