

# Ruchbrot

Richemont

1.1 Normalbrot      Bäckerei

Schweiz

Sortiment       A    B    C

Arbeitszeit      62      min

Backzeit      60 min.      15 min.

Temperatur      240 - 220 °C

Unterhitze      220 - 200 °C

Programm      9

Ofentyp      Durchlauf

weitere Backinfos können hier angezeigt werden



1'211 g Teigeinlage

1'211 g Rohgewicht

1'005 g Fertiggewicht

45	45	360	90	Stück
24'000g	24'000g	192'000g	48'000g	Ruchmehl Typ 1100
16'800g	16'800g	134'400g	33'600g	Wasser
800g	800g	6'400g	1'600g	Hefe
800g	800g	6'400g	1'600g	Salz
12'000g	12'000g	96'000g	24'000g	Ruchbrot Vorteig
100g	100g	800g	200g	Staubmehl "Richemont"
<b>54'500 g</b>	<b>54'500 g</b>	<b>436'000 g</b>	<b>109'000 g</b>	<b>Total Rohmaterialien 1</b>

## Herstellung

CCP

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.

Platz für Herstellung 2

Legende: X als CCP definiert