



**Art. Nr. 1566 Balance Sack 25 kg**  
**Art. Nr. 1568 Umhüllung Balance Sack 10 kg**



**Rezept für 15 Brote = 1 Teigkiste**

<b>Teig</b>	1'430 g Balance Art. Nr. 1566	4'290 g Balance Art. Nr. 1566
	1'000 g Wasser 8 g Hefe 32 g Salz	3'000 g Wasser 24 g Hefe 96 g Salz
	----- 2'470 g	----- 7'410 g

**Knetzeit** 5 Minuten im 1. Gang  
20 Minuten im 2. Gang

Optimale Teigtemperatur : 25°C

Auf dem Boden der Teigkiste 400 g Art. Nr. 1568 Balance Umhüllung streuen, anschliessend die 7'410 g Teig Balance Hinzufügen. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen

**Stockgare** Im Kühlschrank bei 5 °C während 24 Std.

**Abwiegen** Die Teigkiste auf dem Tisch umkippen, den Rand etwas abschneiden, um ein exaktes Produkt zu erhalten. Den Teig in 3 Streifen à 5 St. einteilen und abstechen. Dadurch ergibt sich die Möglichkeit, die Brote nach Gewicht zu verkaufen. Ansonsten Stücke zu 500 g rechteckig abwägen, ohne den Teig zu pressen! Nach kurzer Teigentspannung ca. 5 Min. einschiessen.

**Backen** Ofentemperatur leicht höher als für Spezialbrote (+5°C)  
Mit viel Dampf einschiessen. Backzeit 45 Min.  
Den Zug nach 25 Min. öffnen

**Konsumenten Information** Weizenmehl, Wasser, Zichorieninulin, Gluten, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kürbiskerne, Leinsaat, Apfelextrakt, Dextrose, Salz, Weizenkeime, Hefe, Malzmehl (Gerste)

