



**BROT DES  
JAHRES  
2025**

## NUSSBROT MIT ZAVARKA DARK MALT

### ZUTATEN

### MENGE

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Livendo® Zavarka Dark Malt	2,000 kg
Pulso® Polarweiß	0,200 kg
Salz	0,160 kg
FALA Hefe Universal	0,250 kg
Wasser	5,200 kg
Geröstete Haselnüsse*	1,400 kg
Geröstete Walnüsse*	0,800 kg
<b>GESAMTMENGE</b>	<b>20,010 kg</b>

### AUFBEREITUNG

Teiglaufzeit	4 + 7 Min., *Nüsse am Ende der Knetzeit zugeben
Ballengare	25 Min. bei Raumtemperatur
Teigtemperatur	26 °C
Teigeinlage	0,600 kg
Teigruhe	5 Min. bei Raumtemperatur
Gare	45 Min. bei 30 °C & 80 % Luftfeuchtigkeit oder über Nacht in der Kühlung bei 6 °C
Ofentemperatur	240 °C fallend
Backzeit	50 Min.

