



Haferbrot mit Quark

Besonders gute Frischhaltung und erhöhter Proteingehalt

Rezeptur für 16,68 kg Teig

Variante 1 (mit Sauerteig):

Landhaferbrot	3,35 kg
Weizenmehl Type 550	3,85 kg
Roggenmehl Type 997	1,90 kg
Grundsauerteig TA 200	1,80 kg
Magerquark	1,40 kg
Hefe	0,28 kg
Wasser	4,10 kg

Variante 2 (ohne Sauerteig):

Landhaferbrot	3,35 kg
Weizenmehl Type 550	3,85 kg
Roggenmehl Type 997	2,80 kg
Magerquark	1,40 kg
Hefe	0,28 kg
Wasser	5,00 kg

Verarbeitung:

Siehe Grundrezeptur