

**Brezen**

Faktor 10,05

**Teig**

| Menge | Einh | Zutat                       |   |
|-------|------|-----------------------------|---|
| 2513  | g    | WM 550                      |   |
| 1307  | g    | Wasser                      |   |
| 30    | g    | Frischhefe                  |   |
| 50    | g    | Salz                        |   |
| 101   | g    | Schweineschmalz oder Butter |   |
| 0     | 0    |                             | 0 |
| 0     | 0    |                             | 0 |
| 0     | 0    |                             | 0 |
| 4000  |      | Gesamtmenge                 |   |

**Rezeptur**

Knetzeit: 5 min. langsam, 5 min. schnell (ohne Salz und Schmalz), 10 min. schnell mit Salz und Schmalz; 8 Std. Stückgare bei 8 Grad mit Bäckerleinen im Kühlschrank; Backen nach dem Laugen: ca. 18 min. bei 210 Grad