



# P u r P u r Brot

ein Produkt aus dem Hause **backaldrin**, Asten/Wien

**Teig** 10,000kg **PurPur Mix**  
8,000kg Wasser  
0,200kg Hefe  
18,200kg Teig  
=====

**Knetzeit** 6 – 8 Minuten **langsam**; Spiralknetter

**Teigtemperatur** 29 - 30° C

**Teigruhe Stock** 30 - 40 Min.

**Teigeinlage** 0,580 kg

**Ofentemperatur** 250° C fallend

**Backzeit** 35 – 40 Minuten

**Teigherstellung** Aus obigen Zutaten mittelfesten Teig schonend kneten. Nach der Teigruhe rund formen und mit Schluss nach unten in stark bemehlte Körbchen setzen. Nach guter Gare auf Einschliessapparate stürzen – kurz entspannen lassen. Anschliessend mit Dampf einschliessen. Nach 2/3 Backzeit Zug öffnen und kräftig ausbacken.

