

**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