



Rezeptübergreifende Kurzinfos auf www.brotfeuer.com

Kühle Gare mit Hefe

Wozu?

Durch die Lagerung im Kühlschrank kannst Du flexibel entscheiden, wann Du backen möchtest. Du kannst nach 25 Stunden oder innerhalb von 72 Stunden backen.

Wie wird's gemacht?

- > Zutaten mit 0,6%* Frischhefe mischen und kneten. (Bei Trockenhefe 1/3 der Hefemenge.)
- > Stockgare 30 Minuten bei 21°C
- > Teigling abdecken
- > Stückgare im Kühlschrank bei 5°C
- > Täglich nach 24 Stunden dehnen und falten
- > Backen nach 25 Stunden oder innerhalb von 72 Stunden

*Auf die gesamte Mehlmenge im Brot gerechnet.