

# PAN DORO-Brot, Schneckenform, 250g

## KOMPLET PAN DORO

PAN DORO	10.000 g
Hefe	300 g
Wasser	7.000 g
Gesamt	17.300 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten im Knetzer zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeiten im Spiralknetzer:  
Stufe

ca. 6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rundwirken  
und kurz entspannen lassen.

Anschließend die Teiglinge länglich aufarbeiten  
(Länge ca. 25 cm), zur Spirale rollen, mit dem Schluß  
nach unten in gemehlte Garkörbe setzen und auf  
Gare stellen.

Bei 3 / 4 Gare auf Abziehapparate stürzen und mit  
Dampf abbacken.

Teigeinwaage:

Garzeit:

Backtemperatur:



Backzeit:

*Aus Gutem das Beste backen!*