

Rezept - Grosse „Bachätau“



Vorteig

Einnetzen

- ca. 45 kg. Mehl
- 2 kg Salz
- 64 lt heisses Wasser
- Hebil (Sauerteig): ca. 5-7 kg

Danach nochmals zugeben

Ca. 40-45 kg Mehl

Gibt rund 150 bis 170 Roggenbrote à 700 - 1000 gr