

Ein paar Tipp's zum Brotteig:

- beim Bäcker vorbestellen (Ruchbrotteig)

Weil die meisten Firmen mit solch einer Bestellung völlig überfordert sind muss der Verkäuferin folgende Anweisung gegeben werden:

- Brotteig gleich nach der Herstellung in Frischhaltefolie und einen Plastiksack verpacken
- Brotteig sofort gefrieren bei -18°C / nicht nur in Kühlschrank stellen !
- Brotteig wird gefroren im Laden abgeholt / Brotteig muss bis dahin im TK bleiben !
- Brotteigpreis muss klar günstiger als das geformte, gebackene Brot (Kilopreis) sein !

Brotteig dann zuhause im Plastiksach (evtl. im Kühlschrank) 2 - 3 Stunden auf- oder antauen lassen. Teig kann schon sehr bald flach gedrückt werden, dies beschleunigt das auftauen. Zeitverhältnisse:

Teig beim Bäcker holen

15.00 Uhr Teig auftauen lassen

17.45 Uhr Herstellung starten

18.10 Uhr Herstellung fertig

18.30 Uhr Brot-Sau in Ofen schieben

19.30 Uhr Brot-Sau servieren

Gutes Gelingen & "en Guete" !