

# Zubereitungszeiten

Programm		Gesamtzeit										Programmablauf									
Nr.	Kruste	Brotgröße	Arbeitszeit	Zeitversetzt bis zu	Vorlauf	Kneten 1	Ruhen	Kneten 2	Gehehen 1	Kneten 3	Gehehen 2	Kneten 4	Gehehen 3	Backen	Wärmen						
1 BASIS	hell	750 g / 1.000 g	3:13 / 3:18	3:13-14:53/3:18-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min						
		1.250 g	3:25	3:25-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min						
	mittel	750 g / 1.000 g	3:13 / 3:18	3:13-14:53/3:18-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min						
		1.250 g	3:25	3:25-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	60 min	60 min						
	dunkel	750 g / 1.000 g	3:13 / 3:18	3:13-14:53/3:18-14:58	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	15 s	49 min 45 s	48/53 min	60 min						
2 WEISSBROT	schnell	750 g / 1.000 g	2:12 / 2:17	2:12-14:52/2:17-14:57	0	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	8 min 50 s	10 s	25 min 50 s	48/53 min	60 min						
		1.250 g	2:24	2:24-14:54	0	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	8 min 50 s	10 s	25 min 50 s	60 min	60 min						
	hell	750 g / 1.000 g	3:30 / 3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	50/52 min	60 min						
		1.250 g	3:35	3:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	55 min	60 min						
	mittel	750 g / 1.000 g	3:30 / 3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	50/52 min	60 min						
3 VOLLKORNBROT	dunkel	750 g / 1.000 g	3:30 / 3:32	3:30-14:50/3:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	55 min	60 min						
		1.250 g	3:35	3:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	30 min 50 s	10 s	59 min 50 s	50/52 min	60 min						
	schnell	750 g / 1.000 g	2:30 / 2:32	2:30-14:50/2:32-14:52	0	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	15 min 50 s	10 s	38 min 50 s	50/52 min	60 min						
		1.250 g	2:35	2:35-14:55	0	5 min	5 min	20 min	15 min	10 s	15 min 50 s	10 s	38 min 50 s	55 min	60 min						
	hell	750 g / 1.000 g	3:43 / 3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min						
4 SÜSSES BROT		1.250 g	3:48	3:48-14:58	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min						
	mittel	750 g / 1.000 g	3:43 / 3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min						
		1.250 g	3:48	3:48-14:58	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min						
	dunkel	750 g / 1.000 g	3:43 / 3:45	3:43-14:53/3:45-14:55	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	48/50 min	60 min						
		1.250 g	3:48	3:48-14:58	30 min	5 min	5 min	15 min	49 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	53 min	60 min						
5 SCHNELL	schnell	750 g / 1.000 g	2:28 / 2:30	2:28-14:58/2:30-14:50	5 min	5 min	5 min	15 min	24 min	10 s	10 min 50 s	10 s	34 min 50 s	48/50 min	60 min						
		1.250 g	2:33	2:33-14:53	5 min	5 min	5 min	15 min	24 min	10 s	10 min 50 s	10 s	34 min 50 s	53 min	60 min						
	hell	750 g / 1.000 g	3:17 / 3:22	3:17-14:57/3:22-14:52	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	5 s	51 min 55 s	50/55 min	60 min						
		1.250 g	3:27	3:27-14:57	0	5 min	5 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	5 s	51 min 55 s	60 min	60 min						
	mittel	750 g / 1.000 g	1:20	-	0	20 min	0	0	12 min	0	0	0	0	48 min	60 min						
6 TEIG KNETEN		-	1:30	-	0	5 min	5 min	20 min	60 min	0	0	0	0	0	0						
	hell	-	0:14	-	0	3 min	0	11 min	0	0	0	0	0	0	0						
	mittel	1.000 g	3:55	3:55-14:55	30 min	5 min	10 min	20 min	39 min	10 s	25 min 50 s	10 s	44 min 50 s	60 min	60 min						
		-	1:05	-	0	5 min	0	0	0	0	0	0	10 min	50 min	0						
	dunkel	-	1:00	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60 min	60 min						