

Punkt i forhold til artiklen i politiken	Handling	Ventetid (min)	Tidspunkt (klokkeslæt)	Målt Temperatur
Pkt 1	Mel i vand Ælte/røre Vente 1/2 til 1 time	60		
Pkt 2	Kramme salt i Vente 1/2 time	30		
Pkt 3.1	4 gange fold i skålen Vente 1/2 time	30		
Pkt 3.2	4 gange fold i skålen Vente 1/2 time	30		
Pkt 3.3	4 gange fold i skålen Vente 1/2 time	30		
Pkt 3.4	4 gange fold i skålen Vente 1/2 time	30		
Pkt 3.5	(Hvis der er ikke er gluten udvikling nok) 4 gange fold i skålen Vente 1/2 time	30		
Pkt 4	Forvikling (Den med skraberen) 1 til 2 gange med hviletid på 15 til 20 min Vente 1/2 time	30		
Pkt 5	Slå brødet op (Sy brødet) Hvile 5 min	5		
Pkt 6	I Brødkurvene	5		
Vente 12 til 18 timer				