

Produkt: Hackbraten und Leberkäse- braten

| Schritt | Behandlung | Umluft | Kammern- temperatur °C | Kern- temperatur °C | Feuchte % | Delta- temperatur °C | Zeit Min. |
|---------|------------|---------|---------------------------|------------------------|-----------|-------------------------|--------------|
| 1 | Braten | langsam | 120 | 65 | | | |
| 2 | Trocknen | schnell | 50 | | | | 2 |

