

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Körniges Brot, mit leicht säuerlichem Geschmack

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen, Hafer, Hirse, Soja, Roggen, Dinkel, Gerste, Leinsamen, Mais, Sonnenblumenkerne, Salz, Backhilfsmittel (Maismehl, Weizenmehl, Molkenpulver, Buttermilchpulver, Milchsäure, Calciumlactat), getrockneter Sauerteig

10-KORNBROT

Kloster

Rezept

2600 g 10-Korn-Mix
1850 g Ruchmehl
100 g Hefe
2600 g Wasser

Teigherstellung: Alle Zutaten mischen. Anschliessend zu einem elastischen Teig kneten.

Mischzeit: 15–20 Minuten
Knetzeit: 3–4 Minuten
Teigtemperatur: 22–24 °C
Stockgare: 30 Minuten, 1x aufziehen
Stückgare: 20–30 Minuten
Backzeit: 45–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur: 230–240 °C mit Dampf

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen und länglich wirken, in Roggenmehl Nr. 1 wenden, vor dem Einschneiden drei- bis viermal quer schneiden.