

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Schmackhaftes Brot
zur Verdauungsförderung

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt,
kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer,
Speisekleie, Wasser, Backfett,
Trockenhebel, Backhefe, Salz

3-KORNBROT

Kloster

Rezept

2500 g Kloster-3-Kornmehl
1600 g Wasser
60 g Levit-forte
80 g Öl oder Fett
60 g Salz
120 g Hefe

Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz und Fett mischen. Anschliessend kneten und nach einem Drittel der Knetzeit das Fett beifügen. Das Salz am Schluss beigeben.

Mischzeit: 3 Minuten

Knetzeit: 5–7 Minuten

Teigtemperatur: 22–24 °C

Stockgare: 60–90 Minuten

Stückgare: 20–30 Minuten

Backzeit: 40–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen

Backtemperatur: 240 °C mit Dampf

Aufarbeiten: Teigstücke von ca. 450 g abwägen, länglich wirken. in Roggenmehl Nr. 1 rollen und auf Einschiessapparate absetzen. Vor Einschiessen 1x über die Länge einschneiden.