

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## Verkaufsinfos

Gehaltvolles Brot mit rustikalem Charakter

*Einsatzbereich:*  
Frühstück, Snacks, Sandwiches

*Passt zu:*  
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

*Zusammensetzung:*  
Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Hirse, Mais, Wasser, Backhefe, Salz

## 6-KORNBROT

### Rezept

2250 g Kloster-6-Kornmehl  
2100 g Wasser  
60 g Öl  
60 g Salz  
200 g Triebmehl

**Teigherstellung:** 6-Kornmehl und Wasser zusammenmischen und 10–12 Std. bei ca. 5–6 °C quellen lassen. Quellstück und restliche Zutaten zu einem Teig kneten. Zum Schluss Triebmehl begeben.

**Knetzeit:** 10–20 Minuten  
**Teigtemperatur:** 22–24 °C  
**Stockgare:** keine  
**Stückgare:** keine  
**Backzeit:** 1 Std. 20 Minuten, nach ca. 30 Minuten Zug öffnen, am Schluss noch 10 Minuten auf Bleche frei ausbacken  
**Backtemperatur:** 200–210 °C mit Dampf

**Aufarbeiten:** Teig in Formen abwägen und sofort auf Blechen in den Ofen schieben.