

Rezept Chüjerbrot

- Deklaration:** Weizen (Ruchmehl), Weizenkleie, Speisesalz (jodiert), Weizenstärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300), Enzyme (Weizen)
- Allergene:** enthält Gluten
- Rezept:** 1'400 g Chüjermehl-fix
1'000 g Wasser
60 g Hefe
- Herstellung:** Teig intensiv kneten, Teigtemperatur bei 22 – 24°C halten.
- Stockgare:** Während der Stockgare einmal zusammenlegen oder aufziehen.
- Aufwirken:** Teigstücke zu 170 g abwägen und rundwirken. 3 Teigstücke zusammenschieben, gut mit Mehl bestäuben und mit Schluss nach unten auf die Einschiessapparate oder Brotladen absetzen.
- Stückgare:** $\frac{3}{4}$ Gare
- Schnitt:** Vor dem Backen entweder in der Mitte der Länge nach schneiden oder ungeschnitten einschiessen.
- Backen:** Dämpfen. In heissem Ofen rösch ausbacken.

Chüjerbrot

echte Tradition



MÜHLE FRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG

Mühlegasse 8, 3312 Fraubrunnen

Tel.: 031 760 10 20 E-Mail: info@muehle-fraubrunnen.ch

www.muehle-fraubrunnen.ch