



## Rezept Chüjerbrot

Deklaration: Weizen (Ruchmehl), Weizenkleie, Speisesalz (jodiert),

Weizenstärke, Weizenguellmehl, 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.

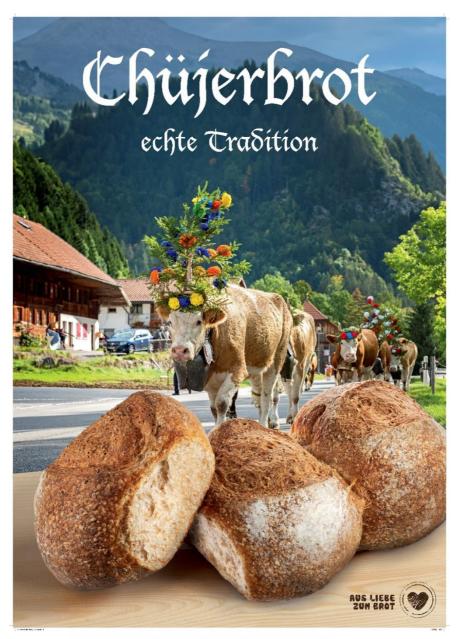
3 Teigstücke zusammenschieben, gut mit Mehl bestäuben und mit Schluss nach unten auf die Einschiessapparate oder Brotladen absetzten.

Stückgare: ¾ Gare

Schnitt: Vor dem Backen entweder in der Mitte der Länge nach

schneiden oder ungeschnitten einschiessen.

Backen: Dämpfen. In heissem Ofen rösch ausbacken.





Mühlegasse 8, 3312 Fraubrunnen

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

www.muehle-fraubrunnen.ch