MÜHLE**FRAUBRUNNEN**
HANS MESSER + CO. AG

Grahambrot

Verkaufsinfos
Der leichte, herzhaft saftige Klassiker!

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen (Vollkorn)

Rezept

1‘300 g Grahammehl
1‘000 g Wasser (24°C)
30 g Salz
50 g Hefe

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

Mischzeit:	1. Gang 7-9 Minuten mischen
Knetzeit:	2. Gang 4-6 Minuten kneten
Teigtemperatur:	22 –24 °C
Stockgare:	ca. 60 Minuten
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backzeit:	50 – 60 Minuten
Backtemperatur:	ca. 230 °C

Aufwirken: länglich aufwirken und in Form backen.