

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Nährwertreiches Brot fördert Wachstum der Haare, Stärkung der Nägel begünstigt schöne Haut

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwich

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen (Acerola), Hirseflocken, Aleuronat

Hirsebrot

Rezept

1000 g	Wasser
800 g	Halbweissmehl
470 g	Hirseflocken Vormischung
35 g	Salz
50 g	Hefe

Teigherstellung:

Alle Zutaten ausser Salz mischen. Salz begeben und anschliessend kneten.

Mischzeit:	10 – 12 Minuten
Knetzeit:	2 – 3 Minuten
Teigtemperatur:	22–24 °C
Stockgare:	60 Minuten
Stückgare:	20–30 Minuten
Backzeit:	40–45 Minuten, nach 20 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur:	230° C

Aufarbeiten: Teigstücke länglich wirken, in Hirseflocken (Vormischung) rollen und auf Einschiessapparate absetzen. Vor Einschiessen 3x einschneiden.