

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Dieses Brot zeichnet sich durch einen leicht säuerlichen Geschmack (Trockenhebel) und seine Körnervielfalt aus.

Einsatzbereich:
Frühstück, Bankette, Apéros

Passt zu:
Trockenfleisch, Fondue, Käse, Weichkäse

Zusammensetzung:
Weizen, Sonnenblumenkerne, Roggen, Weizenkleber, Speisekleie, Leinsamen, Sesamkerne, Buchweizen, Butterpulver, Salz, Backhilfsmittel (Roggenmehl, Milch- und Essigsäure) Malz, Vitamin C, Wasser, Backhefe

HIRTENBROT

Rezept

| | |
|--------|----------------|
| 1000 g | Hirtenmehl-Fix |
| 35 g | Hefe |
| 630 g | Wasser |

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

| | |
|------------------------|---|
| Mischzeit: | 4 Minuten |
| Knetzeit: | 8–10 Minuten |
| Teigtemperatur: | 22–24 °C |
| Stockgare: | 60 Minuten |
| Stückgare: | 30–40 Minuten |
| Backzeit: | 40–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen |
| Backtemperatur: | 230–240 °C mit wenig Dampf |

Aufarbeiten: Teig zusammenlegen, flachdrücken und zu einem Rechteck formen. Mit einem Messer oder Teigteiler gewünschte Grösse schneiden und ohne Aufwirken auf den Einschiessapparat legen. Vor dem Einschiessen die Teigstücke gut mit einem Sieb bestäuben.