

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Dieses Brot hat durch eine lange Triebführung und seinem Gärprozess einen optimalen Geschmack sowie eine knackige Kruste. Die Krume hat eine klassische, dunkle Farbe.

Einsatzbereich:
Frühstück, Beilage bei Suppen, neutraler Verzehr

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Fondue

Zusammensetzung:
Weizen, Aleuronat, Acerola, Malz geröstet, Wasser, Backhefe, Salz

PANERO dunkel

Rezept

300 g	Fermentierter Teig
1200 g	Paneromehl dunkel
1000 g	Wasser
10 g	Hefe
30 g	Salz

Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz mischen, am Ende der Mischzeit Salz beimengen, den Teig intensiv auskneten.

Mischzeit: _____ Min.

Knetzeit: _____ Min.

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigbehälter mit Sonnenblumenöl auspinseln und mit je 8 kg Teig füllen. Bei Raumtemperatur gären lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig einmal aufziehen und 18 – 24 Std. im Kühlschrank lagern.

Aufarbeiten: Den Teig 4 – 5 Std. vor dem Aufarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Die Teigbehälter vorsichtig auf den Tisch wenden, längliche Teigstücke schneiden, diese in mit Roggenschrot gefülltes Teigbecken legen, aufdrehen und direkt auf Einschliessapparat absetzen. Bei Raumtemperatur gut gären lassen.

Backvorbereitung: Teiglinge kontrollieren, damit diese auf dem Einschliessapparat nicht kleben.

Backen: In vorgedämpften, sehr warmen Ofen einschliessen. Zug nach 10 Minuten ziehen und knusprig ausbacken.

Fermentierter Teig

für Panero hell und dunkel

Rezept

1200 g	Wasser
25 g	Hefe
1750 g	Weizenmehl 720
40 g	Salz

Teigherstellung: Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten

Mischzeit: _____ Min.

Knetzeit: _____ Min.

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stockgare/Teigruhe: 60 Min.

Bei Raumtemperatur, anschliessend bis 48 Std. im Kühlschrank aufbewahren.