

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## Verkaufsinfos

Dieses Brot hat durch eine lange Triebführung und seinen Gärprozess einen optimalen Geschmack sowie eine knackigen Kruste.

*Einsatzbereich:*  
Frühstück, Beilage bei Suppen, neutraler Verzehr

*Passt zu:*  
Käse, Trockenfleisch, Fondue

*Zusammensetzung:*  
Weizen, Roggen, Aleuronat, Acerola, Wasser, Backhefe, Salz

## PANERO hell

### Rezept

3000 g	Fermentierter Teig
10000 g	Paneromehl hell
8700 g	Wasser
120 g	Hefe
300 g	Salz

**Teigherstellung:** Alle Zutaten ausser Salz mischen. Am Ende der Mischzeit das Salz beimengen und den Teig intensiv auskneten.

**Mischzeit:** \_\_\_\_\_

**Knetzeit:** \_\_\_\_\_

**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.