

## Das nachhaltige Allroundermehl

- für Brot, Zopf, Pizza, Pasta, Gebäcke
- ein zukunftsorientiertes Produkt mit optimaler Weizenkorn-Nutzung
- Hohe Sättigung mit ausgewogenem und intensivem Geschmack

80%  
Korn-Nutzung\*

Mehr erfahren:  
[www.providebit.org](http://www.providebit.org)



\*In einem einzigen (!) Mehl sind ca. 80% des Weizenkorns enthalten, was eine optimale Weizenkornausbeute darstellt! Dieses Mehl kann für sämtliche Backkreationen eingesetzt werden.



Providebit

# Zopfrezept mit Providebit-Mehl

500g Providebit Mehl

330g Milch (Raumtemperatur)

20g Frischhefe oder 1 Beutel Trockenhefe

10g Salz

70g weiche Butter



Zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten,  
der sich von dem Schüsselrand löst.

Auf das Doppelte aufgehen lassen.

Den Teig portionieren und zu Kugeln formen.

Weitere 10 Min. ruhen lassen.

Stränge formen und zu einem Zopf flechten.

Nochmals ca. 20 Min. ruhen lassen mit Ei oder Rahm bestreichen.

Backen bei 200° Ober-/Unterhitze (ca.30Min.)

# Brotrezept mit Providebit-Mehl

500g Providebit Mehl

330g Wasser dazu geben

15g Frischhefe

10g Salz



Alles sorgfältig zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen, zusammenfalten und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Auf einer bemehlten Oberfläche formen, 10 Min. ruhen lassen.

In einer Hitzebeständigen Form oder auf Blech mit Ober-/Unterhitze 220° backen (ca. 35 Min.)

# Brötchen mit Providebit-Mehl

500g Providebit Mehl

170g Milch

170g Wasser dazu geben (Raumtemperatur)

15g Frischhefe

10g Salz



## Krustenkranz

Alles sorgfältig zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen, zusammenfallen und nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

Auf einer bemehlten Oberfläche 6 Kugeln formen und rundwirken, 10 Min. ruhen lassen.

Die Kugeln in einem Kreis mit ca. 1 cm Abstand mit Unterseite nach oben auf das Blech legen.

Mit Ober-/Unterhitze 220° backen (ca. 30 Min.)

## Brötchen oder Partybrot

Semmelbrötchen zu 8 Kugeln formen, einschneiden und nebeneinander ausbacken.

Partybrot aus 16-20 Kugeln z.B. in Herzform aneinanderreihen

Mit Ober-/Unterhitze 220° backen (ca. 20-25 Min.)