

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Das echte Landbrot für Jung und Alt.

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwichs

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt,
kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen, Roggen, Dinkel, Wasser,
Backhefe, Salz

Burebrot mit Frischmilch

Rezept

2500 g	Buremehl hell/dunkel
850 g	Wasser
850 g	Frischmilch
160 g	Hefe
50 g	Levit instant oder entspr. Gährungsprodukt
60 g	Salz

Teigherstellung:

Mischzeit:	3 Minuten im 1. Gang
Knetzeit:	5–7 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	22–24 °C
Stockgare:	60–90 Minuten 2x aufziehen
Stückgare:	30–45 Minuten
Backzeit:	40–45 Minuten
Backen:	In vorgedämften Ofen, 230°C, abfallend auf 200°C, nach ca. 20 Min. Zug öffnen. Hell und rösch ausbacken.

Aufarbeiten: Teigstücke zu 490 g rund und straff aufwirken, mit Schluss nach unten auf Einschiessapparat absetzen. Mit einem Mehlsieb Roggenmehl Nr. 1 überstauben. Vor dem Einschiessen mit Klinge diagonal Vierecke schneiden (6–8 Schnitte).