

MÜHLE**FRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Dunkleres Brot mit
einzigartigem Röstgeschmack

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwich

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt,
kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen, geröstetes Malz, Acerola,
Wasser, Hefe, Salz

Falkenbrot

Rezept

1000 g	Wasser
1400 g	Falkenmehl
30 g	Hefe
30 g	Levit-Forte
35 g	Salz

Teigherstellung:

Alle Zutaten ausser Salz mischen. Salz begeben und anschliessend auskneten.

Mischzeit:	10 – 12 Minuten
Knetzeit:	2 – 3 Minuten
Teigtemperatur:	22–24 °C
Stockgare:	60 Minuten
Stückgare:	20–30 Minuten
Backzeit:	50–60 Minuten
Backtemperatur:	230–240 °C mit wenig Dampf

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen und rund wirken, mit Verschluss nach unten in Staubmehl setzen. Nach der Stückgare, das Falkenbrot wenden (Verschluss oben) und einschiessen.