

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## UR-DINKELBROT

### Rezept

1000 g	Wasser
2200 g	Urdinkelmehl Brotmischung
100 g	Hefe
2640 g	Brühstück (s. unten)
75 g	Salz

### Brühstück

1500 g	Wasser
1140 g	Urdinkelmehl Brotmischung

Kochendes Wasser über Mehl giessen und knollenfrei mischen. Bis zur Weiterverarbeitung kann das Brühstück im Kühlraum bei 0–5° C gut zugedeckt eine Woche gelagert werden.

**Teigherstellung:** Alle Zutaten ausser Salz mischen. Salz begeben und anschliessend auskneten.

**Mischzeit:** 10–12 Min.

**Knetzeit:** 4–6 Min.

**Teigtemperatur:** 23–25° C

**Stockgare:** 60–75 Min.

**Backzeit:** 50–60 Min.

**Backen:** Im mittelwarmen Ofen ohne Unterhitze mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Backzeit Zug ziehen und ausbacken.

**Aufarbeiten:** Teigstücke locker und rund vorwirken. Nach kurzer Entspannungsphase oval aufarbeiten. Die Oberfläche mit Urdinkelmehl stauben, auf Einschiessapparate absetzen und 5–10 Minuten gären lassen.

### Verkaufsinfos

Mineralstoffreiches Brot mit hohem Anteil an Amino- und ungesättigten Fettsäuren.

#### *Einsatzbereich:*

Frühstück, Snacks, Sandwich

#### *Passt zu:*

Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

#### *Zusammensetzung:*

Urdinkelhalbweissmehl, Urdinkelschrot, Wasser, Hefe, Salz