

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



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 Min.

Knetzeit: 2–3 Min.

Teigtemperatur: 22–24° C

Stockgare: 60 Min.

Stückgare: 20-30 Min

Backzeit: 50–60 Min.

Backtemperatur: 230-240C 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.

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