

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## Verkaufsinfos

Alter Klassiker für sämtliche Belange der Grundnahrungsaufnahme.

*Einsatzbereich:*  
Allround

*Passt zu:*  
Allround

*Zusammensetzung:*  
Weizen, Roggen, Wasser,  
Milchpulver, Backfett, Backhefe,  
Trockenhebel, Salz

## KLOSTERBROT ORIGINAL

Kloster

## Rezept

2500 g	Klostermehl original
1600 g	Wasser
80 g	Milchpulver
80 g	Levit-forte
80 g	Fett
60 g	Salz
150 g	Hefe

**Teigherstellung:** Alle Zutaten ausser Salz und Fett mischen. Anschliessend kneten und nach einem Drittel der Knetzeit das Fett beifügen. Am Schluss das Salz beimengen.

**Mischzeit:** 3 Minuten

**Knetzeit:** 5–7 Minuten

**Teigtemperatur:** 22–24 °C

**Stockgare:** 60–90 Minuten, 2x aufziehen

**Stückgare:** 20–30 Minuten

**Backzeit:** 40–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen

**Backtemperatur:** 230–240 °C mit Dampf

**Aufarbeiten:** Teigstücke von ca. 450–500 g abwägen und rund wirken, in Roggenmehl Nr. 1 wenden, mit Schluss nach oben in Körbli setzen. Nach Stückgare auf Einschliessapparate stürzen (Ringstruktur).