

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## Verkaufsinfos

Das dunkle Brot aus dem Tessin.

*Einsatzbereich:*  
Frühstück, Snacks, Sandwichs

*Passt zu:*  
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt,  
kalten Vorspeisen, Minestrone, etc.

*Zusammensetzung:*  
Weizen, getrockneter Sauerteig,  
Salz, Acerola, Wasser, Backhefe

## MAGGIA BROT

### Rezept

1150 g Maggiamehl  
1000 g Wasser  
7 g Hefe

**Teigherstellung:** Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten, der sich vom Kesselrand löst.

**Knetzeit:** 5–7 Minuten im 1. Gang  
12–15 Minuten im 2. Gang

**Teigtemperatur:** 22–24 °C

**Stockgare:** In geölten Teigbehälter, 4 Std. bei Raumtemperatur  
anschliessend 15–18 Std. Reifeprozess im Kühler, bei 5–8 °C

**Backzeit:** 40–50 Minuten

**Backen:** In vorgedämpften Ofen, 230 °C, abfallend auf 200 °C  
nach ca. 20 Minuten Zug öffnen.

**Aufarbeiten:** Teig bei Raumtemperatur ca. 1 Std. temperieren. Auf gut gestaubtem Arbeitstisch behutsam leeren. Teiglinge von ca. 500g abwägen und vorsichtig auf Einschiessapparate absetzen. Anschliessend gut stauben und einschneiden. Sofort einschiessen.