

**MÜHLEFRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG



## Verkaufsinfos

Rustikales Brot mit körnigem Charakter

*Einsatzbereich:*  
Frühstück, Snacks, Sandwiches

*Passt zu:*  
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

*Zusammensetzung:*  
Weizen, Roggen, Wasser, Backhefe, Salz

## ROGGENSCHROTBROT

### Rezept

#### Brühstück:

500 g Roggenschrot grob (Nr. 5) mit ca. 2 bis 2½ l kochendem Wasser aufgiessen. Diese Mischung über Nacht quellen lassen und am Morgen das restliche Wasser abschütten.

#### Teig:

- 900 g Roggenschrot fein (Nr. 4)
- 2000 g HW-Mehl
- 60 g Salz
- 50 g Levit oder Prima Aktiv plus (Puratos)
- 100 g Hefe
- Brühstück

**Teigherstellung:** Alle Zutaten ausser Salz mischen. Anschliessend kneten und nach der Hälfte der Knetzeit das Salz beifügen.

- Mischzeit:** 8 Minuten
- Knetzeit:** 5 Minuten
- Teigtemperatur:** 22–24 °C
- Stockgare:** 60 Minuten
- Stückgare:** 10 + 10 Minuten
- Backzeit:** 50–60 Minuten, nach 10 Minuten Zug öffnen und knusprig ausbacken
- Backtemperatur:** 210–220 °C mit Dampf

**Aufarbeiten:** Teigstücke abwägen und leicht länglich wirken. Mit Verschluss in Roggenschrot grob Nr. 5 legen. Nach 10 Minuten Stückgare die Teigstücke wenden und weitere 10 Minuten Stückgare geben. Mit viel Dampf backen.