



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



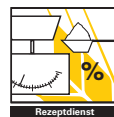
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Aehribrot

Deklaration (Mehl) Vollkornmehl (Typ 1900), Sesam, Milchpulver, Weizenkleber, Roggenhebel und Salz.

Rezept
1'550 g Aehrimehl
1'000 g Wasser
70 g Hefe

Herstellung 8 Minuten im 1. Gang kneten und 7 Minuten im 2. Gang.

Stockgare 60 Minuten.

Aufwirken 400-g-Teigstücke länglich aufarbeiten und gleichmässig stäuben.

Stückgare 20 Minuten. Teigstücke vor dem Einschliessen mit Wechselschnitt einschneiden (Aehriform).

Backen Ofentemperatur 240° C fallend auf 220° C. Nach 10 Minuten Dampfzug ganz öffnen und rösch ausbacken. Backzeit 50 – 60 Minuten.