



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Barchettabrot

Deklaration (Mehl) Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenschrot fein (Typ 1800), Sesam, Leinsamen, Haferkernen und Hafermehl.

Rezept

- 1'550 g Barchettamehl
- 1'000 g Wasser
- 100 g Bäckereifett
- 60-80 g Hefe
- 40 g Salz
- 20 g Backhilfsmittel (Levit)

Herstellung Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (schonend), bis sich der Teig vom Kesselrand löst (1. Gang ca. 10 Min., 2. Gang ca. 2 Min.).

Stockgare 45 Minuten.

Aufwirken Stücke von 400 – 500 g abwiegen. Länglich wirken und darauf achten, dass beide Enden relativ spitz sind. Teiglinge mit Wasser bestreichen und in Decormischung wenden.

Stückgare Mit knapp 2/3 Gare der Länge nach leicht einritzen.

Backen Ofen vordämpfen und 45 Minuten ausbacken. Nach halber Backzeit Zug $\frac{1}{2}$ ziehen.

Alternative Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Barchettamehl wenden.