



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept BeO-Steinmühlbrot

Deklaration (Mehl) Steinmühle Vollkornmehl (Typ 1900) aus regionalem Weizen, Halbweissmehl (Typ 720), Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Gluten.

Rezept

- 1'480 g BeO-Steinmühlmehl
- 1'000 g Wasser
- 35 g Salz
- 60 g Hefe
- 50 g Bäckereifett
- 20 g Levit (Backhilfsmittel)

2'645 g Teiggewicht

Herstellung Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Schonend, jedoch sehr gut auskneten.

Stockgare ca. 35 Minuten.

Aufwirken Teigstücke zu 450 g abwägen.

Teiglinge Varianten: Rundbrote, Langbrote, Einstrang etc.
Der Teig eignet sich für viele Varianten.

Nach dem Aufwirken die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Körner-Decor wenden.

Stückgare Nach $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge einschiessen.

Backen Ofentemperatur ca. 240° C. Mit wenig Dampf rösch ausbacken.

Fertigstellung Die Brote gut auskühlen und mit dem BeO-Steinmühle-Brotstreifen versehen.

