



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Brauer-Brot

Deklaration (Mehl)	Weizenmehl (Typ 550), Roggenmehl dunkel (Typ 1100), Dinkelmehl (Typ 750) und Brau-Malz.
Rezept	1'420 g Brauerbrotmehl 1'000 g Wasser (kalt) 40 g Hefe 35 g Salz
Herstellung	7 Minuten im 1. und 2 Minuten im 2. Gang kneten. Teigtemperatur nicht über 22° C.
Stockgare	Gärdauer am Stock mit einmaligem Aufziehen ca. 75 – 90 Minuten.
Aufwirken	Teigstücke zu 480 g abwägen, länglich wirken und mit Schluss nach unten absetzen.
Stückgare	Ca. 20 – 30 Minuten.
Schnitt	Vor dem Backen wie Bauernbrot kreuzweise, nicht zu tief einschneiden.
Vorbacken	In nicht zu heissem, gut vorgedämpftem Ofen zu 3/5 – 4/5 ausbacken. Den Zug nicht zu früh ziehen. <u>Brot auskühlen lassen.</u>
Fertig backen	5 – 10 Minuten im normal heissen Ofen. Die Krus- te bleibt bei diesem Vorgehen <u>sehr lange knusprig.</u>
Hinweis	Wenn das Brot auf einmal fertig gebacken werden soll, nach halber Backzeit den Zug ziehen.