



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Chüejerbrot

Deklaration (Mehl) Weizenmehl (Typ 1100), Kleie, Speisesalz (mit Jod), Stärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Milchsäure) und Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, bekannt als Vitamin C).

Rezept
1'400 g Chüejermehl-Fix
1'000 g Wasser
60 g Hefe

Herstellung Teig intensiv kneten. Teigtemperatur bei 22–24° C halten.

Stockgare Während der Stockgare einmal zusammenlegen oder aufziehen.

Aufwirken Teigstücke zu 170 g abwägen und rund wirken. 3 Teigstücke zusammenschieben, gut mehlen und mit Schluss nach unten auf Einschiessapparate oder Brotladen absetzen.

Stückgare $\frac{3}{4}$ Gare

Schnitt Vor dem Backen entweder in der Mitte der Länge nach schneiden oder ungeschnitten einschiessen.

Backen Dämpfen. In heissem Ofen rösch ausbacken.