



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Dinkel-Landbrot

Deklaration (Mehl) Dinkelmehl (Typ 1600), Melonenkernen, Sonnenblumenkernen, Milchpulver, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

Rezept
1'650 g Dinkellandmehl-fix
1'000 g Wasser
80 g Hefe

Herstellung
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22 – 24° C).

Stockgare 30 Minuten. Nach 15 Minuten einmal aufziehen.

Aufwirken
Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten und in einer Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.

Stückgare Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschliessen.

Backen In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.