



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Edo-Weggli

**Deklaration (Mehl)** Weizenmehl (Typ 550), pflanzliche Oele und Fette (partiell gehärtet), Magermilchpulver, Speisesalz (mit Jod), Zucker, Stärke, Emulgator (E472e), Gerstenmalzmehl und Traubenzucker.

**Rezept** 1'800 g Edo-Wegglimehl  
1'000 g Wasser  
60-80 g Hefe

**Herstellung** Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten.

**Stockgare** 10 – 15 Minuten.

**Aufwirken** Brüche abwägen und 15 – 20 Minuten zugedeckt liegen lassen, dann aufschleifen.

**Stückgare** 40 – 50 Minuten.

**Backen** In vorgedämpften Ofen einschiessen und bei leicht geöffnetem Zug ausbacken.