



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



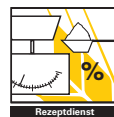
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Fitness-Früchtebrot

Deklaration (Mehl) Weizenschrot (Typ 1700), Roggen gequetscht und Weizenkleie.

Rezept

500 g Fitness-Schrot	mind. 2 Stunden
1'000 g Wasser	einweichen lassen
1'100 g Ruchmehl	
1'400 g Früchte	
250 g Wasser	
90 g Hefe	
50 g Zucker	
45 g Salz	
30 g Diapan oder Levit	

Herstellung Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (nicht über 22° – 23° C).

Stockgare Gärung am Stock ca. 60 Minuten. In der Zwischenzeit einmal zusammenlegen.

Aufwirken Teigstücke zu 400 g abwägen und normal formen wie Modellbrot. Dann in Formen legen und die Oberfläche mit Wasser bestreichen.

Stückgare Gärung am Stück mittelstark.

Backen In nicht zu heissem Ofen rösch ausbacken.