



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Flockenbrot aus Flockenmehl-Fix

Deklaration (Mehl) Weizenmehl (Typ 900), Roggenmehl (Typ 720), Weizen-, Hafer- und Gerstenflocken, pflanzliche Öle und Fette (partiell gehärtet), Magermilchpulver, Speisesalz (mit Jod), Weizenquellmehl, Maismehl, Traubenzucker, Milchsäure und Feuchthaltemittel (Sorbit).

Rezept
1'500 g Flockenmehl-Fix
1'000 g Wasser
80 g Hefe

Herstellung Die Teige sind kurz aber intensiv zu bearbeiten (ca. 5 Minuten im Planetrührwerk). Als ideale Teigtemperatur gilt 22° C. Bei wärmer geführten Teigen leidet die Schnittfähigkeit des Brotes.

Stockgare Gärdauer am Stock ca. 50 Minuten. Nach 25 Minuten zusammenlegen.

Teigeinlage 500 g.

Stückgare In gestaubte Körbli legen, gut hinein drücken und auf gute Gare achten. Nachher auf Backschüssel stürzen und einschiessen.

Backen Die Brote in nicht zu heissem Ofen rösch ausbacken (ca. $\frac{3}{4}$ Stunde).