



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Fünfkornbrot

Deklaration (Mehl) Weizenmehl (Typ 720), Hafermehl, Gerstenmehl, Roggenmehl (Typ 1200) und Hirsedunst.

Rezept

- 1'400 g Fünfkornmehl
- 1'000 g Wasser (kühl)
- 80 g Hefe
- 30 g Salz

Herstellung Aus obigen Zutaten wird ein plastischer Teig hergestellt. Dabei ist vor allem zu beachten, dass die Teigtemperatur nicht zu hoch gehalten wird. Die Knetdauer beträgt 8 – 10 Minuten, je nach Granulation des Mehles.

Stockgare Die Gärdauer am Stock sollte maximal 30 – 45 Minuten betragen, da sonst der Teig kurz wird und sein Gashaltevermögen verliert. In Abständen von je 15 Minuten soll der Teig zweimal aufgezo-

Aufwirken Von obigem Teig werden Stücke, je nach Formgrösse, abgewogen, die zuerst rund und anschliessend länglich aufgearbeitet werden.

Stückgare Dann legt man sie in die gefetteten Formen. Diese stellt man ca. 30 Minuten auf Gare, wobei zu beachten ist, dass die Brote vor dem Einschiessen Vollgare aufweisen und mit Wasser bestrichen werden.

Backen Die Brote während ungefähr 40 – 50 Minuten im Ofen gut anbacken, dann aus der Form nehmen und noch weitere 15 – 20 Minuten durchbacken. Dadurch wird eine schöne, stabile Kruste erreicht.