



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Grahambrot aus Grahammehl-Fix plus

Deklaration (Mehl) Weizenmehl (Typ 1500), Roggenmehl (Typ 700), pflanzliche Öle und Fette (partiell gehärtet), Speisesalz (mit Jod), Weizenquellmehl, Maismehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel, Milchsäure und Feuchthaltemittel (Sorbit).

Rezept
1'400 g Grahammehl-Fix plus
1'000 g Wasser (kalt)
80 g Hefe

Herstellung Knetdauer 8 – 10 Minuten. Teigtemperatur nicht über 22° C.

Stockgare Gärdauer am Stock ca. 45 Minuten. Nach 20 Minuten zusammenlegen.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen und zuerst rund, dann länglich wirken.

Stückgare Nach $\frac{3}{4}$ Gare noch mit Wasser oder Eigelb bestreichen.

Backen Die Brote während 40 – 50 Minuten anbacken, dann aus der Form nehmen und noch weitere 15 – 20 Minuten durchbacken (dadurch wird eine schöne, stabile Kruste erreicht).