



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Grahambrot

Deklaration (Mehl) Weizenvollkornmehl (Typ 1900).

Rezept

- 1'400 g Grahammehl
- 1'000 g Wasser (kalt)
- 60 g Hefe
- 50 g Oel oder Fett
- 30 g Salz
- 15 g Diapan

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

Stockgare Gärdauer am Stock mit zweimaligem Aufziehen ca. 50 Minuten.

Aufwirken Zuerst rund, dann länglich wirken.

Stückgare Nach Vollgare 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).