



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Grahambrot (Mühle Landshut)

Deklaration (Mehl) Weizenvollkornmehl (Typ 1900) auf Steinen gemahlen.

Rezept
1'300 g Grahammehl
1'000 g Wasser (kalt)
60 g Hefe
30 g Salz

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).