



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Haferbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720) und Speisehafermehl.

Rezept

- 1'300 g Mehl für Haferbrot
- 150 g Ruchmehl
- 1'000 g Wasser
- 50 g Hefe
- 35 g Salz
- 25 g Backhilfsmittel (z. B Multax)

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (nicht über 22 – 23° C).

Stockgare Ca. 30 Minuten. Einmal aufziehen.

Aufwirken Rund wirken, Schluss nach oben. Mit Öl bestreichen und in Haferflocken legen.

Stückgare Bei guter Stückgare wenden.

Backen Mit Dampf einschliessen. Nach 15 Minuten Zug auf und rösch ausbacken.