



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Hüttenbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl (Typ 1100), Dinkelmehl (Typ 1500), Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Weizenschrot, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

Rezept
1'800 g Hüttenmehl-fix
1'000 g Wasser
80 g Hefe

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 35 – 45 Minuten.

Aufwirken Teigstücke zu 470 g abwägen (ergibt 6 Stücke). Lange Form oder quadratische Stücke herstellen.

Stückgare Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschliessen.

Backen In einem nicht zu heissen Ofen ausbacken.