



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Jubibrot

Deklaration (Mehl) Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Sonnenblumenkernen, Roggenmehl hell (Typ 800), getrockneter Sauerteig und Salz.

Rezept
1'500 g Jubi-fix
1'000 g Wasser
40 g Hefe

Herstellung 7 Minuten mischen und 2 Minuten im 2. Gang kneten.

Stockgare 60 Minuten. Einmal aufziehen.

Aufwirken Teigstücke von 350 g abwägen, rund wirken und mit Schluss nach unten auf Tücher absetzen.

Stückgare Nach 10 – 15 Minuten Stückgare mit Rollholz über das Kreuz abdrücken und direkt auf den Einschiessapparat setzen. Für das Mittelteil Teigstücke von 70 g rund wirken, aufsetzen, gleichmässig mit Halbweissmehl stauben und nochmals gären lassen.

Backen In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschiessen und bei offenem Zug knusprig backen.