



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



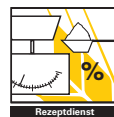
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

## Rezept Langenthaler Spezial-Ruchbrot

**Deklaration** (Mehl) Ruchmehl dunkel (Typ 1250), Roggenmehl dunkel (Typ 1250), getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

**Rezept**  
1'750 g Langenthalermehl-fix  
1'100 g Wasser  
100 g Hefe

**Herstellung** Teig intensiv kneten. Teigtemperatur bei 22–24° C halten.

**Stockgare** Während der Stockgare einmal zusammenlegen oder aufziehen.

**Aufwirken** Teigstücke zu 480 g abwägen und zuerst rund, dann länglich wirken. In Roggenschrot fein drehen.

**Stückgare**  $\frac{3}{4}$  Gare.

**Schnitt** Vor dem Backen mit der Klinge 2 schräge Schnitte einschneiden. Mit etwas Dampf einschliessen.

**Backen** Bei normaler Hitze ca. 45 Minuten gut ausbacken.

Rezept von Herrn U. Eberhard, Langenthal