



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Melonenkernbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Melonenkernen, Weizenmalzflocken, Haferflocken, Sesam, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

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

Herstellung
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22 – 24° C).

Stockgare 30 Minuten. Einmal aufziehen.

Aufwirken Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten.

Stückgare $\frac{3}{4}$ Gare.

Backen In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.