



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Moschtbrot fruchtig

<b>Deklaration (Mehl)</b>	Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (oder Vollkornmehl Typ 1900)							
<b>Zutaten</b>	Apfelwürfel Mix getrocknet. Bezug Pistor, Alipro							
<b>Rezept</b>	<p>1'150 g Halbweissmehl          500 g Grahammehl (oder Vollkornmehl)          300 g Apfel Mix (trocken beigegeben)          100 g Bäckereifett          550 g Wasser          500 g Süssmost          60 g Hefe          40 g Salz</p>							
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Schonend, jedoch gut auskneten.							
<b>Stockgare</b>	ca. 50 Minuten (einmal aufziehen).							
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 500 g abwägen.							
<b>Teiglinge</b>	Varianten: Rundbrote, Langbrote, geflochtene Brote, Mütschli, Sandwiches etc.							
<b>Stückgare</b>	Nach dem Aufwirken den Teigling mit Roggenmehl hell bestauben. Nach 3/4 Gare die Teiglinge eventuell einschneiden.							
<b>Backen</b>	Mittelwarmer Ofen, ca. 230° C.							
<b>Kruste</b>	<p>Das Moschtbrot fruchtig kann mit einer speziellen Kruste versehen werden:</p> <table> <tr> <td><b>Krustenmasse:</b></td> <td>200 g Wasser</td> <td rowspan="3">Alle Zutaten sehr gut verrühren und kühl stellen</td> </tr> <tr> <td></td> <td>5 g Hefe</td> </tr> <tr> <td></td> <td>125 g Roggen hell</td> </tr> </table>	<b>Krustenmasse:</b>	200 g Wasser	Alle Zutaten sehr gut verrühren und kühl stellen		5 g Hefe		125 g Roggen hell
<b>Krustenmasse:</b>	200 g Wasser	Alle Zutaten sehr gut verrühren und kühl stellen						
	5 g Hefe							
	125 g Roggen hell							
<b>Teiglinge</b>	Alle Teiglinge nach dem Aufarbeiten mit der Krustenmasse bestreichen. Danach mit Roggenmehl hell bestauben.							
<b>Wichtig</b>	Alle Gebäcke mit der Krustenmasse mit wenig Dampf einschneiden und sehr rösch ausbacken.							