



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Multikorn dunkel

Deklaration (Mehl) Weizenmehl (Typ 720 und 400), Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Roggenmehl (Typ 1900), Gerstenmehl, Sesamsamen, Dinkelmehl (Typ 1900), Buchweizen, Sojagrütze, Hafergrütze, Maisgriess, Hirseflocken und Gerstenmalzmehl geröstet.

Rezept

- 1'650 g Multikorn dunkel
- 1'000 g Wasser
- 100 g Bäckereifett
- 60 g Hefe
- 40 g Salz
- 10 g Backhilfsmittel

Herstellung Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Schonend, jedoch gut auskneten.

Stockgare ca. 50 Minuten. Einmal aufziehen.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen.

Teiglinge Varianten: Rundbrote, Langbrote, geflochten etc. Der Teig eignet sich für viele Varianten.

Nach dem Aufwirken die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Decor-Körnermix wenden.

Stückgare ca. 20 Minuten. Bei $\frac{3}{4}$ Stückgare evtl. die Teiglinge einschneiden.

Backen Ofentemperatur ca. 240° C.

Wichtig: Teiglinge mit wenig Dampf einschliessen. Nach $\frac{3}{4}$ Backzeit die Brote bei offenem Zug rösch ausbacken.

Info Das „Multikorn dunkel“ eignet sich auch sehr gut für die Herstellung von Party-Brot und Snackprodukten wie Mütschli, Brötli, Bretzel etc.