



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Multikorn hell

Deklaration (Mehl)

Weizenmehl (Typ 720 und 400), Dinkelmehl (Typ 600), Roggenmehl (Typ 720), Sonnenblumenkernen, Leinsamen ungeschält, Haferflocken, Gerstenvollmehl, Sesamsamen, Buchweizen, Sojagrütze, Hafergrütze, Maisgriess, Hirseflocken, Gluten und Backhilfsmittel (Levit).

Rezept

1'670 g Multikorn hell
1'000 g Wasser
100 g Bäckereifett
60 g Hefe
40 g Salz

Herstellung

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

Stockgare

ca. 50 Minuten.

Aufwirken

Teigstücke zu 500 g abwägen.

Teiglinge

Varianten: Rundbrote, Langbrote, geflochten etc.

Nach dem Aufwirken die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Multikorn hell wenden.

Stückgare

ca. 20 Minuten. Bei $\frac{3}{4}$ Stückgare 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 hell“ eignet sich auch sehr gut für die Herstellung von Party-Broten oder Kleingebäcken.