



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Napfbrot

Deklaration (Mehl) Ruchmehl IPS (Typ 1100), Roggenmehl IPS (Typ 1400) und Dinkelmehl IPS (Typ 1400).

Direkte Triebführung (17 Stück à 450 g)

Rezept

- 4'650 g NapfBrot-Mehl
- 3'000 g Wasser
- 240 g Hefe
- 120 g Salz
- 120 g Levit

Stockgare 60 Minuten. Einmal aufziehen

Aufwirken Teigstücke von 450 g zuerst rund wirken, dann die Oberfläche mit NapfBrot-Mehl stauben und auf Einschussapparate absetzen. Nach $\frac{3}{4}$ Gare mit Klinge schneiden wie Mütschli.

Backen In mittelwarmen Ofen einschuessen. Nach $\frac{1}{3}$ der Backzeit Zug ziehen und knusprig ausbacken.

Backzeit Ca. 35 – 40 Minuten.