



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Napfbrot

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

Indirekte Triebführung (17 Stück à 450 g)

Rezept

Vorteigherstellung (2'400 g)

1'400 g NapfBrot-Mehl
1'000 g Wasser
5 g Hefe

Den Vorteig mit Plastik zugedeckt im Kühlschrank bei + 5° C aufbewahren. Gärdauer 12 – 15 Stunden.

Teigherstellung

3'000 g NapfBrot-Mehl
2'400 g Vorteig
2'000 g Wasser
180 g Hefe
120 g Salz
40 g Levit

Stockgare

50 – 60 Minuten. Einmal aufziehen.

Aufwirken

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

Backen

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

Backzeit

Ca. 35 – 40 Minuten.