



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Riesal-Fünfkornbrot

**Deklaration** (Mehl) Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1800), Roggenmehl hell (Typ 990), Weizenkeime, Hafer- und Gerstenflocken, Hirsesemmel und Maisdunst.

**Rezept**  
2'400 g Riesal-Fünfkornmehl  
2'000 g Wasser (kalt)  
60 g Sonnenblumenöl  
40 g Salz

**Herstellung** Ca. 15 – 20 Minuten, bis sich der Teig ganz vom Kessel löst (mittlere Geschwindigkeit).

**Triebführung** Teig mindestens 8 Stunden kühl stellen (im Sommer Kühlschrank).

**Aufwirken** Teig nochmals in der Maschine 3 – 5 Minuten laufen lassen. Dann nach und nach 200 g Triebmehl begeben, bis es sich gut vermischt hat. Teigstücke zu 480 g und 800 g (nicht façonnieren) in die Formen geben, decken und sofort in den Ofen schieben.

Die Formen unbedingt auf dem Blech backen.

**Backen** Ca. 1 – 1½ Stunden bei mittlerer Hitze (ca. 220° C) backen, denn das Brot sollte bis zum Deckel hoch kommen.