



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



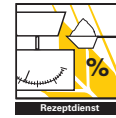
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Schlossbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl (Typ 720), Dinkelmehl (Typ 720), Speisekleie und Backhilfsmittel.

Rezept

- 1'400 g Schlossmehl
- 1'000 g Wasser
- 40-60 g Hefe
- 35 g Salz

Herstellung Teig gut kneten. Teigtemperatur 22 – 24° C.

Stockgare 30 Minuten.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen und lang wirken.

Stückgare 30 Minuten.

Backen Frei geschoben. In heissem Ofen rösch ausbacken (man kann das Brot auch in Alu-Form backen).