



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Seeländerbrot

Deklaration (Mehl) Mehl Typ 550, Haferflocken, Roggenmehl hell (Typ 720) und Gerstenmehl.

Rezept

- 1'500 g Seeländermehl
- 1'000 g Wasser
- 50 g Hefe
- 35 g Salz
- 30 g Margarine
- 20 g Diamalt oder gleichwertiges Produkt

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (nicht über 22 – 23° C).

Stockgare 60 Minuten.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen und wie Langbrot wirken.

Schnitt Mit schräg gehaltener Klinge nicht zu tiefen, aber langen Schnitt.

Einschiessen Nicht zu nahe, sonst reissen die Brote auf der Seite.

Backen Sofort viel Dampf geben. Den Zug nicht zu früh ziehen. Bei normaler Hitze rösch ausbacken.