



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Tigerbrot

Deklaration (Mehl)	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenschrot fein (Typ 1800), Sesam, Leinsamen, Haferkernen und Hafermehl.
Rezept	1'600 g Tigermehl 1'000 g Wasser 100 g Bäckereifett 60-80 g Hefe 40 g Salz 20 g Backhilfsmittel (Levit)
Herstellung	Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (schonend) bis sich der Teig vom Kesselrand löst (1. Gang ca. 10 Minuten, 2. Gang ca. 2 Minuten).
Stockgare	45 Minuten.
Aufwirken	Grosses Stück 200 g, Krallen 4 Stück à 65 g. Grosses Stück rund aufwirken und leicht flach drücken. Krallen leicht tropfenförmig wirken und an das grosse Stück ansetzen. Mit einem Sieb leicht mit Roggenmehl bestäuben.
Stückgare	Mit knapp 2/3 Gare grosses rundes Stück 5 x leicht einritzen, Krallen 1 x in länglicher Richtung einritzen.
Backen	Ofen vordämpfen und ca. 45 Minuten ausbacken. Nach halber Backzeit Zug $\frac{1}{2}$ ziehen.
Alternativen	Teiglinge mit Wasser bestreichen und in einer Mischung aus Leinsamen und Sesam wenden. Teiglinge mit Wasser bestreichen und mit Roggenschrot fein bestäuben. Teigstücke zu 230 g abwägen und rund wirken. 2 Teigstücke zusammen schieben, gut mehlen und mit Schluss nach unten absetzen.

P.S. Partner-Brot. Je 100 kg Mehl gehen Fr. 80.-- an den Schlittschuh-Club Langnau.