



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Wellfitbrot

**Deklaration (Mehl)** Weizenmehl (Typ 720 und 1100), Speisekleie, Amaranth, Quinoa, getrockneter Sauerteig und Speisesalz (mit Jod).

**Rezept**  
1'250 g Wellfitmehl-Fix  
1'000 g Wasser  
80 g Hefe

**Herstellung**  
Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22 – 24° C).

**Stockgare** 35 - 45 Minuten.

**Aufwirken** Teigstücke zu 400 g abwägen und in eine Form einlegen.

**Stückgare** Mit 3/4 Gare einschneiden.

**Backen** In einem nicht zu heissen Ofen 30 Minuten in einer Form backen, dann noch 15 Minuten ohne Form rösch ausbacken.

**Tipp** Bei Bedarf vor dem Einlegen in die Form Oberfläche mit Wasser bestreichen und in Kleie, Roggenschrot, Weizenschrot oder Decor-Körnermix wenden.