



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Wellformingbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen, Sojaschrot getoastet, Hafergrütze, feine Speisekleie, Malzmehl, getrockneter Sauerteig, geröstetes Roggenmehl und Speisesalz (mit Jod).

Rezept
1'700 g Wellforming-Fix
1'000 g Wasser
90 g Hefe

Herstellung
Alle Zutaten zu einem plastischen 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 je nach Form bearbeiten und in einer Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.

Stückgare Mit 3/4 Gare einschneiden.

Backen In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.

Nährwerte pro 100 g Brot KJ 921, Kcal 220, Eiweiss 9,2 g; Kohlenhydrate 33,5 g; Fette 5,3 g.