



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Zähringerbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl hell (Typ 700), Speisegerstenmehl, Speisohaferflockli und Hirseflockli.

Rezept

- 1'500 g Zähringermehl
- 1'000 g Wasser
- 50 g Garanta oder Levit fermenta
- 50 g Hefe
- 30 g Salz

Triebführung Kurz und kühl. Falls eine längere Triebführung besser in den Produktionsablauf passt, ist der Teig einmal aufzuziehen.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen, länglich aufwirken, dreimal schneiden.

Schnitt Klinge schräg halten, nicht zu tiefen, aber langen Schnitt ausführen.

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

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