

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Gehaltvolles Brot mit rustikalem Charakter

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:
Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Hirse, Mais, Wasser, Backhefe, Salz

6-KORNBROT

Rezept

2250 g Kloster-6-Kornmehl
2100 g Wasser
60 g Öl
60 g Salz
200 g Triebmehl

Teigherstellung: 6-Kornmehl und Wasser zusammenmischen und 10–12 Std. bei ca. 5–6 °C quellen lassen. Quellstück und restliche Zutaten zu einem Teig kneten. Zum Schluss Triebmehl begeben.

Knetzeit: 10–20 Minuten
Teigtemperatur: 22–24 °C
Stockgare: keine
Stückgare: keine
Backzeit: 1 Std. 20 Minuten, nach ca. 30 Minuten Zug öffnen, am Schluss noch 10 Minuten auf Bleche frei ausbacken
Backtemperatur: 200–210 °C mit Dampf

Aufarbeiten: Teig in Formen abwägen und sofort auf Blechen in den Ofen schieben.