

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Alter Klassiker für sämtliche Belange der Grundnahrungsaufnahme.

Einsatzbereich:
Allround

Passt zu:
Allround

Zusammensetzung:
Weizen, Roggen, Wasser,
Milchpulver, Backfett, Backhefe,
Trockenhebel, Salz

KLOSTERBROT ORIGINAL

Kloster

Rezept

2500 g	Klostermehl original
1600 g	Wasser
80 g	Milchpulver
80 g	Levit-forte
80 g	Fett
60 g	Salz
150 g	Hefe

Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz und Fett mischen. Anschliessend kneten und nach einem Drittel der Knetzeit das Fett beifügen. Am Schluss das Salz beimengen.

Mischzeit: 3 Minuten

Knetzeit: 5–7 Minuten

Teigtemperatur: 22–24 °C

Stockgare: 60–90 Minuten, 2x aufziehen

Stückgare: 20–30 Minuten

Backzeit: 40–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen

Backtemperatur: 230–240 °C mit Dampf

Aufarbeiten: Teigstücke von ca. 450–500 g abwägen und rund wirken, in Roggenmehl Nr. 1 wenden, mit Schluss nach oben in Körbli setzen. Nach Stückgare auf Einschliessapparate stürzen (Ringstruktur).