MÜHLE**FRAUBRUNNEN**

HANS MESSER + CO. AG

MÜHLE**FRAUBRUNNEN**
HANS MESSER + CO. AG

Verkaufsinfos

Helles Brot, mit Haferflockenanteil.

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches, Zwischenmahlzeit

Passt zu:
Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen usw.

Zusammensetzung:
Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gerste, Wasser, Backhefe, Salz

SEELÄNDER BROT

Rezept

1000	g	Wasser
1550	g	Seeländer Mehl
40	g	Hefe
20	g	Malz
10	g	Fett
35	g	Salz

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

Mischzeit:	2–3 Minuten
Knetzeit:	5–6 Minuten
Teigtemperatur:	22–24 °C
Stockgare:	50 Minuten
Stückgare:	20–30 Minuten
Backzeit:	45–50 Minuten, nach ca. 15 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur:	230–240°C mit wenig Dampf

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen und länglich wirken, mit HW-Mehl gleichmässig stauben. Vor dem Backen drei- bis viermal quer einschneiden und in Formen legen.