

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



Verkaufsinfos

Ein Brot mit der Triologie des Kornes.

Einsatzbereich:
Frühstück, Snacks, Sandwiches

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

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

TRIOPAN

Kloster

Rezept

1400 g	Triopan-Mehl
1100 g	Milch
70 g	Hefe
10 g	Malz
40 g	Salz
50 g	Levit
50 g	Butter

Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz und Butter mischen. Anschliessend kneten und die Butter nach der Hälfte der Knetzeit beimengen. Am Schluss das Salz beimengen.

Mischzeit:	12–15 Minuten
Knetzeit:	4–6 Minuten
Teigtemperatur:	22–24 °C
Stockgare:	40 Minuten, 1x aufziehen
Stückgare:	20–30 Minuten
Backzeit:	45–50 Minuten, nach ca. 10 Minuten Zug öffnen
Backtemperatur:	210–220 °C mit vorgedämpftem Ofen

Aufarbeiten: Teigstücke abwägen, rund und satt aufarbeiten, mit HW-Mehl gleichmässig stauben. Bei noch junger Stückgare Raute einschneiden (siehe Bild).