

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG



UrDinkelbrot

Rezept

1000 g	Wasser
2200 g	UrDinkel-Brotmischung
100 g	Hefe
2640 g	Brühstück(s.unten)
75 g	Salz

Brühstück

1500 g	Wasser
1140 g	UrDinkel-Brotmischung

Kochendes Wasser über Mehl giessen und knollenfrei mischen. Bis zur Weiterverarbeitung kann das Brühstück im Kühlraum bei 0–5° C gut zugedeckt eine Woche gelagert werden.

Teigherstellung: Alle Zutaten ausser Salz mischen. Salz begeben und anschliessend auskneten.

Mischzeit: 10–12 Min.

Knetzeit: 4–6 Min.

Teigtemperatur: 23–25° C

Stockgare: 60–75 Min.

Backzeit: 50–60 Min.

Backen: Im mittelwarmen Ofen ohne Unterhitze mit Dampf backen. Nach 20 Minuten Backzeit Zug ziehen und ausbacken.

Aufarbeiten: Teigstücke locker und rund vorwirken. Nach kurzer Entspannungsphase oval aufarbeiten. Die Oberfläche mit Urdinkelmehl stauben, auf Einschiessapparate absetzen und 5–10 Minuten gären lassen.

Verkaufsinfos

Mineralstoffreiches Brot mit hohem Anteil an Amino- und ungesättigten Fettsäuren.

Einsatzbereich:

Frühstück, Snacks, Sandwich

Passt zu:

Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen

Zusammensetzung:

UrDinkel-Halbweissmehl, UrDinkel-Schrot, Wasser, Hefe, Salz