

## Gourmet-Brot

### Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Dinkelmehl,  
Roggenmehl, Hefe, Salz, Gluten, Malzmehl  
(Gerste), Malzmehl geröstet (Weizen),  
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure),  
Erbsenfaser, Säurebilder (Milchsäure),  
Karamell, Zucker

### Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 934 kJ (222 kcal)  
Eiweiss: 8,1 g  
Kohlenhydrate: 44,7 g  
Fett: 1,0 g



### Rezept:

am Vortag herstellen

#### Vorteig (2'500 g):

1'000 g Wasser  
1'500 g Gourmet-Brot-Mehl (Art.-Nr. 1712)  
5 g Hefe  
5 g Salz (kann auch weggelassen werden)

Alle Zutaten zu einem dehnbaren Vorteig kneten und in einen Behälter geben. Mit Plastik zudecken und bei Raumtemperatur 12 – 15 Std. gären lassen.

#### Teigherstellung (11'000 g):

4'000 g Wasser  
4'300 g Gourmet-Brot-Mehl  
240 g Hefe  
alle Zutaten mischen

2'500 g Vorteig  
nach 4 Min. begeben

150 g Salz  
nach der halben Knetzeit begeben und den Teig gut auskneten. Die Teigtemperatur sollte ca. 26° C erreichen.

**Stockgare:** 90 – 120 Min. (2 – 3 x aufziehen) in eingölten Behälter geben

- Vorbereitung:** 2 Teigbretter mit Roggenmehl oder Ruchmehl 1100 stauben
- Aufarbeiten:** Teig auf gut bestaubten Tisch kippen.  
500 g-Teigstücke von Hand ausbrechen, direkt auf die  
Gestaubten Teigbretter absetzen und gären lassen.
- Back-  
vorbereitung:** Die Teiglinge locker überlegen und mit Schluss nach unten  
auf Einschiessapparat absetzen.
- Backen:** In vorgedämpften, heissen Ofen einschiessen. Nach  $\frac{1}{3}$  der  
Backzeit Zug ziehen und die Brote knusprig ausbacken.