

## Hirtenbrot provençal

### **Brot Zusammensetzung:**

Weizenmehl, Wasser, Roggenschrot, Körner (Sonnenblumen, Buchweizen, Lein, Sesam), Hefe, Gluten, Sauerteig getrocknet, Salz, tierisches Fett, Dextrose, Malzmehl (Gerste), Hefeextrakt, Milchpulver, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

### **Brot Nährwert pro 100 g:**

Energie: 1181 kJ (281 kcal)  
Eiweiss: 11,1 g  
Kohlenhydrate: 43,8 g  
Fett: 6,1 g



**Rezept:**

1'000 g	Wasser
1'600 g	Hirtenbrotmehl (Art.-Nr. 1866)
60 g	Hefe
35 g	Salz

**Kneten:** Diese Zutaten zu einem Teig vermischen und schonend aber gut bearbeiten. Der Teig soll kompakt sein und eine lange Struktur aufweisen. Stockgare 45-60 Min.

**Aufarbeiten:** Brüche abwägen, abpressen und auf die Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare mit Dampf in mittelwarmen Ofen einschiessen. Nach dem Aufziehen bei geöffnetem Zug ausbacken.