

Holzofenbrot

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl,
gentech-freie Sojagleie, Hefe, Salz,
Sauerteig getrocknet, Gluten,
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 988 kJ (235 kcal)
Eiweiss: 8,2 g
Kohlenhydrate: 46,0 g
Fett: 1,1 g



Rezept:

1'000 g	Wasser
1'400 g	Holzofenbrotmehl (Art.-Nr. 1838)
60 g	Hefe
35 g	Salz
20 g	Levit

Herstellung: Teigbereitung und Triebführung wie Ruchbrot-Teig,
mit Levit oder Hebel hergestellt

Aufarbeiten: Teigstücke à 450 g rund oder länglich aufarbeiten.
Nach $\frac{3}{4}$ Gare Schluss nach oben einschieben.
Die ersten 2 Min. ohne Dampf backen.