

## Krustenkorn

### Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Kerne  
(Sonnenblumen, Lein), Roggenmehl, Hefe,  
Gluten, Salz, Malzmehl geröstet (Gerste),  
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

### Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1243 kJ (296 kcal)  
Eiweiss: 12,2 g  
Kohlenhydrate: 49,4 g  
Fett: 5,5 g



**Rezept:** 1'000 g Wasser  
1'550 g Mischung Krustenkorn IPS (Art. Nr. 1574)  
50 g Hefe  
35 g Salz

**Kneten:** Spiralkneter:  
5 Minuten im 1. Gang  
5 Minuten im 2. Gang  
Teigtemperatur: 26°C

**Stockgare:** 45 Min. bei Raumtemperatur  
450 g abwiegen, Ruhezeit 10 Minuten

**Aufarbeiten:** lange Form

**Stückgare:** 45 Minuten bei 30°C

**Backen:** leicht einstreuen  
mit Dampf  
ca. 35 Minuten in heissem Ofen bei 240°C  
Den Dampfabzug bei halber Backzeit öffnen