

La favorite hell

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Gluten, Salz, Sauerteig getrocknet, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1077 kJ (256 kcal)
Kohlenhydrate: 52,3 g
Eiweiss: 9,8 g
Fett: 0,9 g



Rezept: 1'000 g Wasser
1'500 g Mischung „La Favorite“hell
10 g Hefe
35 g Salz

Kneten: Mit dem Spiralkneter:
6 Minuten im 1. Gang (100 T/Min.)
Ca. 4 Minuten im 2. Gang (180 T/Min.)

Stockgare: 30 Min. bei Raumtemperatur (26°)

Abwiegen: 330 g, oval vorwirken

Stückgare: 30 Min.

Aufarbeiten: Minimum 1 Stunde nach dem Ende der Knetzeit
Form (siehe Bild), Länge 50 cm, umtuchen und mit Mehl bestreuen

Stückgare ca. 1 Std. im Gärschrank (30°), angären lassen ca. 2/3 vom Endvolumen
Im Kühlschrank: 15 bis 24 Std. bei 4°- 5° C

Backen: direkt aus dem Kühlschrank
2 Einschnitte
Mit Dampf
Ca. 30 Min. bei 250° C
Dampfabzug am Ende der Backzeit öffnen