

## Multikorn

### **Brot Zusammensetzung:**

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Leinkerne, Gluten, Sonnenblumenkerne, Hirse, Maisgriess, Gerstenmehl, Haferflocken, Reismehl, Hefe, Salz, Malzmehl (Gerste), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

### **Brot Nährwert pro 100 g:**

Energie: 1255 kJ (299 kcal)  
Eiweiss: 13,2 g  
Kohlenhydrate: 47,5 g  
Fett: 6,2 g



**Rezept:** 1'000 g Wasser  
1'500 g Mischung „Multikorn IPS“ (Art. Nr. 1531)  
30 g Salz  
20 g Mino-force Nature (Art. Nr. 1154)  
10 g Hefe

**Kneten:** Spiralkneter:  
10 Minuten im 1. Gang  
4-5 Minuten im 2. Gang  
Teigtemperatur: 24°C

**Stockgare:** 50 Min. bei Raumtemperatur  
450 g abwiegen, Ruhezeit 10 Minuten

**Aufarbeiten:** länglich formen, stauben und dann gleich ährenförmig einschneiden

**Stückgare:** 18 Stunden bei 6°C

**Backen:** mit Dampf  
40 bis 50 Minuten bei 230°C  
Den Dampfabzug bei halber Backzeit öffnen