

Roggenmalz-Brot

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Hafergrütze, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Weizenmalzflocken, Malzmehl geröstet (Gerste), Hefe, Salz, Gluten, Erbsenfaser, Säurebilder (Milchsäure), Karamell, Zucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1138 kJ (271 kcal)
Eiweiss: 10,5 g
Kohlenhydrate: 46,6 g
Fett: 3,9 g



Rezept:

1'000 g	Wasser
1'550-1'600 g	Roggenmalzmehl (Art.-Nr. 1870)
35 g	Salz nach 3 Min beigegeben
40 g	Hefe
	schonend, aber gut kneten

Stockgare: 1 ½ Std.
Nach 30 Min. aufziehen, aufarbeiten

Stückgare: 25 Min.

Backen: 45 Min. bei 230 – 240°C