

## Sojabrot

### Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Gentech-freie Sojagrütze, Roggenschrot, Hefe, Salz, Gluten, Sauerteig getrocknet, Malzmehl (Gerste)

### Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1020 kJ (243 kcal)  
Eiweiss: 12,4 g  
Kohlenhydrate: 36,7 g  
Fett: 3,8 g



**Rezept:** 2'000 g Wasser  
2'500 g Deltapan (Art.-Nr. 1860)  
über Nacht im Wasser einweichen und am nachfolgenden Tag mit diesen Zutaten einen Teig herstellen:

2'500 g Wasser  
4'500 g Deltapan-Mischung vom Vortag  
3'500 g Halbweissmehl (Art.-Nr. 1300)  
180 g Hefe  
110 g Salz  
20 g Levit

**Herstellung:** Im Normalkneter ca. 15 Min kneten  
Im Schnellkneter ca. 5 Min. kneten  
Teigtemperatur 25 – 26°C  
Teigruhe 30 Min.  
Auf genaue Rezeptur ist zu achten

**Aufarbeiten:** Teigstücke nach der Teigruhe 300 g oder 450 g abwägen und leicht oval wirken. Auf Einschliessapparate setzen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Dampf, den man 5 Min. abziehen lässt, wie gewohnt einschliessen. Wenn auf Blechen gebacken wird, nur  $\frac{1}{2}$  Gare. Vor dem Einschliessen der Länge nach einschneiden (1 Längsschnitt).  
Backtemperatur 250/260°C, fallend auf 220°C  
Backzeit 30 – 35 Min.