

Seeländerbrot IPS

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl IPS, Wasser, Haferflocken,
Roggenmehl IPS, Dinkelmehl IPS, Hefe,
Salz, Malzmehl (Gerste)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1107 kJ (263 kcal)
Eiweiss: 8,5 g
Kohlenhydrate: 50,1 g
Fett: 2,8 g



Rezept:

1'000 g	Wasser
1'500 g	Seeländermehl (Art.-Nr. 1850)
50 g	Hefe
35 g	Salz
30 g	Margarine
20 g	Diamalt oder gleichwertiges Produkt

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten
Teigtemperatur nicht über 22-23°C halten

Stockgare: 60 Minuten
Teigstücke à ca. 500 g, abwägen und wie Langbrot wirken.
Mit schräg gehaltener Klinge nicht zu tief, aber lang einschneiden.

Backen: Nicht zu nahe Einschiessen, sonst reissen die Brote auf der Seite.
Sofort viel Dampf geben, den Zug nicht zu früh ziehen, bei
normaler Hitze rösch ausbacken.