

Klosterbrot

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl,
Nussfett / *Bäckereifett*, Hefe, Salz,
Mehlbehandlungsmittel
(Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1108/1081 kJ (264/257 kcal)
Eiweiss: 7,7 / 7,6 g
Kohlenhydrate: 50,0 / 49,5 g
Fett: 2,9 / 2,4 g



Rezept:

Variante A

1'000 g	Wasser (oder 5 dl Milch, 5 dl Wasser)
1'550 g	Klostermehl (Art.-Nr. 1851)
40 g	Hefe
35 g	Salz
40 g	Nussfett

Variante B

1'000 g	Wasser
1'500 g	Klostermehl (Art.-Nr. 1851)
40 g	Hefe
35 g	Salz (Beigabe nach ca. 3 Min. Knetzeit)
30 g	Bäckerfett

Kneten: Klosterbrotteig schonend kneten
Teigtemperatur: 24 – 26° C

Stockgare: ca. 60 Min.
Die Teigstücke satt rundwirken, in Roggenmehl wenden und mit
Schluss nach oben in Spezialkörbchen legen. Die Stücke nach sehr
guter Gare stupfen und mit Dampf in gut warmen Ofen einschiessen.
Nach ca. 2 Min. den Zug öffnen und gut ausbacken.