

Midapan Total

extra angereichertes Ballaststoff- Brot

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, gentech-freie Sojakleie,
Hefe, Salz, Gluten, Dextrose, Weizenkeime,
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

| | |
|----------------|-------------------|
| Energie: | 919 kJ (219 kcal) |
| Eiweiss: | 8,7 g |
| Kohlenhydrate: | 40,0 g |
| Fett: | 6,9 g |



Rezept:

- 1'000 g Wasser
- 1'250 g Midapan-Fertigmehl (Art.-Nr. 1862)
- 35 g Salz
- 60 g Hefe

Kneten: Teig intensiv kneten und kühl führen

Stockgare: 35 – 40 Min. 1 x aufziehen

Backen: Gewünschte Teigstücke länglich wirken. Freigeschoben oder in Formen absetzen. Bei guter Gare mit Dampf einschliessen und kräftig ausbacken.