

PanAroma / Gourmet dunkel

(das Mehl für die extralange Triebführung)

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Gluten, Salz, Hefe, Malzmehl (Gerste), Malzmehl geröstet (Gerste), Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Erbsenfaser, Säurebilder (Milchsäure), Karamell, Zucker



Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1018 kJ (242 kcal)
Eiweiss: 9,3 g
Kohlenhydrate: 48,2 g
Fett: 1,0 g

Rezept:

1'000 g Wasser (10°)
1'350 g PanAroma / Gourmet dunkel (Art.-Nr. 1705)
35 g Salz
25 g Hefe
2'410 g

Kneten:

im Spiralkneter
Im 1. Gang (100 U/Min.) ca. 15 Min.
Im 2. Gang (180 U/Min.) ca. 10 Min.
Teigtemperatur: 25°C

Stockgare:

direkt in den Kühlschrank (+ 4°C)
15 bis 24 h, max. 48 h

Aufarbeiten:

Teig stürzen, schneiden (Gewicht 550 g)
10 – 15 Min. ruhen lassen und spiralförmig drehen
Umhüllung: mit Graham fein
Auf Einschiessapparat legen, weitere 10 – 15 Min. ruhen lassen

Backen:

Ofen sehr heiss (260°C ->220°C)
Mit Dampf, nach 25 Min. den Zug öffnen, 35 bis 40 Min. backen