

PanAroma / Gourmet Rustico

**(das Mehl für die extralange
Triebführung)**

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesamkörner, Gluten, Salz, Hefe, Malzmehl (Gerste), Malzmehl geröstet (Gerste), Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Erbsenfaser, Säurebilder (Milchsäure), Karamell, Zucker / Umhüllung: Roggenschrot, Sesamkörnern, Haferflocken

Brot Nährwert pro 100 g:

| | |
|----------------|--------------------|
| Energie: | 1076 kJ (256 kcal) |
| Eiweiss: | 9,8 g |
| Kohlenhydrate: | 46,3 g |
| Fett: | 3,0 g |



Rezept:

| |
|--|
| 1'000 g Wasser (10°) |
| 1'400 g PanAroma / Gourmet rustico (Art.-Nr. 1336) |
| 35 g Salz |
| <u>25 g Hefe</u> |
| 2'460 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: in PanAroma/Gourmet Streumischung (Art.-Nr. 1868) wenden.
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