

## **PanAroma / Gourmet hell**

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

### **Brot Zusammensetzung:**

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



### **Brot Nährwert pro 100 g:**

Energie: 1018 kJ (242 kcal)  
Eiweiss: 9,3 g  
Kohlenhydrate: 48,4 g  
Fett: 1,0 g

**Rezept:**  
1'000 g Wasser (10°)  
1'350 g PanAroma Gourmet hell (Art.-Nr. 1237)  
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 Halbweissmehl  
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