

Dinkel-Roggenbrot (*Rezept mit Brühstück*)

Brot Zusammensetzung:

Dinkelmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Haferkleie, Roggenmehl, Sesamsaat, Sojaschrot, Hafergrütze, Leinsamen, Hefe, Salz, Malzmehl geröstet (Gerste), Sauerteig getrocknet (Roggen) Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)
Weizenfrei, nicht für Zöliakie geeignet



Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 277 kcal
Kohlenhydrate: 39,8 g
Eiweiss: 11,8 g
Fett: 6,8 g
Naturfasern: 4,5g

Rezept: 330 g Wasser
500 g Dinkel-Roggenmehl (Art.-Nr. 1793)
Das Wasser aufkochen. Das Mehl in das kochende Wasser Geben. Den Teig auf 5°C abkühlen lassen

1'000 g Wasser, 22°
1'500 g Dinkel-Roggenmehl (Art.-Nr. 1793)
40 g Hefe
45 g Salz
830 g Brühstück

Kneten: Spiralkneter, 1. Gang 8 – 9 Min.
Teigtemperatur 24° - 25°

Stockgare: 40 Min. bei 30°C, nach 20 Min. 1 x aufziehen

Aufarbeiten: Teigstücke von 500 g leicht rund vorwirken, 5 Min. entspannen lassen. Ein Stück Teig, ca. 40 g, wegnehmen und den Restteig länglich wirken. Das kleine Teigstück doppelt so lange wie das Brot ausrollen und in Schlangenlinien auf das fertig gewirkte Brot auflegen. Die Brote auf Einschliessapparate absetzen und mit Dinkelmehl leicht stauben. (siehe Fotos auf der nächsten Seite)

Stückgare: 10 – 15 Min.

Backen: Bei ca. 220°C (Temperatur wie Spezialbrot) mit Dampf einschliessen.

Zug nach 15 Min. ziehen. Backzeit ca. 40 Min.

**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**

 **intermill ag**

Aufarbeiten:



Leicht rund vorwirken



Teigstück von ca. 40 g wegnehmen



Den Strang doppelt so lang wie das Brot wirken und in Schlangenlinien auflegen.



Das fertige Brot auf den Einschiess-
apparat auflegen



Brote mit Dinkelmehl leicht stauben,
10 – 15 Min. gären lassen



Mit Dampf einschiessen,
nach 15 Min. ziehen