

Kornblumenbrot

Kornblumenbrot 100%



Das Geheimnis aus dem Waldviertel

Rezeptur für Kornblumenbrot, mit Weizengras, Weizensaft und Kornblumen.

Nr. 3225

REZEPTUR BROT:

Kornblumenbrot 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	6,3 - 6,5 lt.

Teigmenge	16.750 g
-----------	----------

Rezept Kornblumendekor:

Kornblumendekor	2000 g
Wasser	1700 g

Nach einer Mischzeit von 3 Minuten sofort verarbeiten

VERARBEITUNG BROT:

Hubknetter:	15 Minuten 1. Gang, 15 Minuten Schnellgang
Spirale:	5 Minuten 1. Gang, ca. 6 Minuten Schnellgang
Teigruhe:	30 Minuten
Aufarbeitung:	500 g Teigstücke abwiegen, zu Laiben formen, mit Komplet Kornblumen-Dekor bestreichen
Teiggewicht:	500 g Teig und 100 g Kornblumen-Dekor für 550 g Brote
Backtemperatur:	ca. 250° C fallend auf 220 ° C
Backzeit:	freigeschobenes Brot 60 Minuten im Kasten ca. 70 Minuten

Zutaten Mix: Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Weizenmehl, Roggenvollkornschat, Sojaschat, Weizenflocken, Leinsaat, Weizenkleber, Natursauer getr., Weizengras u. -saft, grüner Haferschrot, Kornblumen getr., Honigklee getr., Mohnblumen getr., Raps, Olivenöl, Roggenmalzextrakt, jodiertes Meersalz, Gerstenmalzmehl, Brotgewürz.

Zutaten Brot: Wasser, Roggenmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschat, Sojaschat, Weizenflocken, Leinsaat, Weizenkleber, Natursauer getr., Weizengras u. -saft, grüner Haferschrot, Kornblumen, Honigklee, Mohnblumen, Raps, Olivenöl, Roggenmalzextrakt, Hefe, jodiertes Meersalz, Gerstenmalzmehl, Brotgewürz.



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at

