



REZEPT-INFORMATION

SONNENBLUMENBROT⁽²⁵¹⁾

Bestandteile: Weizenmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Leinsaat, Backmittel, Salz.

Grundteig:
1.000 g Sonnenblumenbrot-Mischung
ca. 600 g Wasser
20 g Hefe

Knetzeiten:
Spiralkneter: 5 Minuten 1. Gang
8-10 Minuten 2. Gang
Hubkneter: 15 Minuten langsam
15 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26-28 ° C

Teigruhe: 30-40 Minuten



Teigstücke zu 850 g (für 750 g Brote) bzw. 600 g (für 500 g Brote) abwiegen, diese rund oder lang aufarbeiten, in Brotkörbchen oder Kästen auf Gare stellen.

Vor dem Backen die Brote einschneiden und die Brotplakette in die Schnittkerbe einlegen.

Mit Schwaden schieben, danach den Zug ziehen und wie Weizenmischbrot backen.

Ofentemperatur: ca. 250 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 50 Min. für freigeschobenes + 500 g Kastenbrot
60 Min. für 750 g Kastenbrot

**KOMPLET MANTLER
GMBH & CO KG**

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0,

Fax 02982/2901-30

office@mantler-komplet.at

