



LANDBROT

ZUTATEN

Weizenmehl T550	90%
Roggenmehl T1150	10%
Crème de Levain®	8%
Wasser	63%
Salz	2.2%
Klipfel Hefe	1.6%



Tradition und Authentizität zeichnen dieses Landbrot aus. Unter seiner dicken, knackigen Kruste befindet sich eine leichte und großporige Krume.

ZUBEREITUNG

Knetzeit*	8 + 2 min
Teigtemperatur	25°C
Teigruhe	90 min
Teigeinlage	600 g
Teigruhe	90 min
Stückgare	40 min bei 26°C
Backzeit	30 min bei 240°C

* Knetzeit kann je nach Kneiter und Mehl-Qualität variieren.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

-  Rustikale, dichte Krume.
-  Elastische Textur der Krume, dicke Kruste.
-  Dominierender Roggenduft in Kombination mit einem intensiven, typischen Hefegeschmack.
-  Säuerlicher Geschmack, nachhaltige Roggenaromen.



Für dieses Rezept empfehlen wir die Klipfel Hefe.



IHRE NOTIZEN
