MEHRKORNBROT

Die Verbindung mit Getreidekörnern verleiht diesem Brot einen zusätzlichen Energiewert und eine Fülle an wichtigen Nährstoffen. Eine Kombination von Geschmack und Wohlbefinden aus einer reichhaltigen Palette von Körnern nach Ihrem Geschmack.

ZUTATEN

Weizenmehl T550	100 %
Wasser	70 %
Salz	2.2 %
Klipfel Hefe	1 %
Crème de levain®	5 %
Saaten	20 %

(Hirse, Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)

ZUBEREITUNG

Knetzeit*	10 + 3 min
Teigtemperatur	23 °C
Teigruhe	16 Std bei 3 – 5 °C
Stehzeit	2 Std bei 24 °C
Teigeinlage	350 g
Zwischengare	20 min
Stückgare	35 – 40 min
Backzeit	25 min bei 235 °C

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

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

- Hellbeige, regelmäßige Krume.
- Feine, knackige Kruste.
- Dominierender Duft von Müslikörnern.
- Leichter und süßer Geschmack.

BIO-QUALITÄT

Für dieses Rezept empfehlen wir die Klipfel Hefe.

IHRE NOTIZEN