



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

5-Kornschrot Brot / Gebäck

Mit der Mischung aus 5 verschiedenen Flocken und Schrotten verfeinern Sie individuell Ihre Gebäcke und kreieren somit unverwechselbare Eigenprodukte.

Durch die Beigabe des 5-Kornschrottes bringen Sie Nahrungsfasern, Geschmack und Farbe in der von Ihnen gewünschten Menge in oder auf Ihre Gebäcke.



Rezept 5-Kornbrot (mit Brühstück)

5-Kornschtrot Art-Nr. 181860125

Deklaration Mehl	Weizenschtrot, Haferflocken, Roggenflocken, Hirseflocken, Gerstenflocken
Allergene Mehl	Gluten
Brühstück	160 g 5-Kornschtrot 160 g Wasser (kochend)
Rezept	800 g Halbweissmehl 500 g Wasser 25 g Salz 60 g Hefe 320 g Brühstück (kalt)
Teiggewicht	1'705 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 6-7 Minuten mischen, Brühstück begeben 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 23-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 30 Minuten
Aufwirken	nach Belieben aufwirken
Stückgare	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C.
Backzeit	40-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	331	1385	13.0 g	66.0 g	2.0 g	6.0 g
Brot	224	936	9.0 g	44.0 g	1.0 g	4.0 g