

## Multikorn hell

Multikorn hell und dunkel sind sehr ausgewogene Spezialmehle mit 12 verschiedenen Cerealien. Sie können lockere, schmackhafte und trendige Brote herstellen. Multikorn bewährt sich seit mehreren Jahren in vielen Brotregalen.

Dieses Mehl eignet sich auch ganz besonders für Kleingebäcke wie Sandwiches, Mütschli oder Take-away Brötli. Auch für Party-Brote kann das Multikornmehl sehr gut eingesetzt werden.



# Rezept Multikorn hell Brot

Multikorn hell Art-Nr. 5528

<b>Deklaration Mehl</b>	Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Gerstenmehl, Sesam, Buchweizen, Sojamehl, Hafergrütze, Maismehl, Hirseflocken, Gluten und Backhilfsmittel (Levit Forte)
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten, Sesam, Soja
<b>Rezept</b>	1'670 g Multikorn hell 1'000 g Wasser 40 g Salz 60 g Hefe 100 g Bäckereifett
<b>Teiggewicht</b>	2'870 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 8-10 Minuten mischen 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 24-25°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
<b>Stockgare</b>	ca. 50 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 500 g abwägen Varianten: Rundbrote, Langbrote, geflochten etc. Nach dem Aufwirken die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Multikorn hell wenden
<b>Stückgare</b>	ca. 20 Minuten Bei $\frac{3}{4}$ Stückgare die Teiglinge einschneiden
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 240°C <b>Wichtig:</b> Teiglinge mit wenig Dampf einschneiden Nach $\frac{3}{4}$ Backzeit die Brote bei offenem Zug rösch ausbacken
<b>Backzeit</b>	40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	343	1433	13.5 g	62.0 g	4.5 g	5.5 g
Brot	274	1143	9.0 g	43.0 g	7.0 g	4.0 g