

# Das Schlossbrot

Das Schlossbrot ist ein schmackhaftes, dunkles Spezialbrot mit einer röschen, goldfarbenen Kruste, samtiger Krume und ausgeprägtem Brotgeschmack. Durch die Beimischung von Speisekleie (Randschichten des Getreidekorns) wird der vitamin-, eiweiss- und rohfaserreiche Anteil erhöht.

## Rezept

### Schlussmehl mit Streifen Art. Nr. 5020

<b>Deklaration Mehl</b>	Halbweissmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Speisekleie und Backhilfsmittel
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten
<b>Rezept</b>	1'400 g Schlussmehl 1'000 g Wasser 35 g Salz 40-60 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	2'485 g
<b>Herstellung</b>	Teig gut kneten. Teigtemperatur 22-24°C.
<b>Stockgare</b>	ca. 30 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke abwägen und lang wirken.
<b>Stückgare</b>	ca. 30 Minuten
<b>Backen</b>	Frei geschoben. In heissem Ofen röschen ausbacken. Kann auch in Alu-Form gebacken werden.
<b>Backzeit</b>	ca. 40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	321	1344	11.5	63.5	1.6	8.6
Brot	215	901	8.0	43.0	1.0	6.0

Hersteller: Beck & Cie. AG