



WEGMÜHLE



Mühle · Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Wellformingbrot

Das Wellformingbrot ist seit langem im Trend. Es zeichnet sich aus durch eine dunkle Krume und durch einen leicht malzigen Geschmack. Auserlesene Saaten runden das Aroma ab.



Rezept Wellformingbrot

Wellforming-Fix mit Beutel Art-Nr. 162500125

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat braun, Sojaschrot, Haferschrot, feine Kleie, Sauerteig (getrocknet), Roggenmehl geröstet, jodiertes Speisesalz
Allergene Mehl	Gluten, Sesam, Soja
Rezept	1'700 g Wellforming-Fix 1'000 g Wasser 90 g Hefe
Teiggewicht	2'790 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 9-11 Minuten mischen 2. Gang 3-5 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 40 Minuten
Aufwirken	Teigstücke zu 400 g abwägen, je nach Form bearbeiten und mit Schluss nach unten in einer Decormischung absetzen. Vor dem Backen drehen.
Stückgare	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C
Backzeit	40-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	220	921	9.2 g	33.5 g	5.3 g	keine Angaben
Brot	162	677	7.0 g	25.0 g	4.0 g	keine Angaben

Hersteller: aeschlimann-mühle ag

Mühle Walther AG
3065 Bolligen
T 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen
T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch