Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Huusbrot

Unsere Huusbrot-Mehlmischung ist eine altbewährte Kombination aus Weizenmehlen und verschiedenen geläufigen Saaten. Mit dieser legendären Zusammensetzung wird das Huusbrot ein zuverlässiger Verkaufsschlager in Ihrem Brotsortiment: hell, knusprig und – für einen angenehmen Brotgeschmack – leicht mit Saaten angereichert. Passt immer und überall.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100% Bern. Aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz.

Rezept Huusbrot

Huusbrotmehl Art-Nr. 160910125

Deklaration Mehl	WEIZENmehl, Sonnenblumenkernen, SESAMsamen, Leinsamen, DINKELschrot, MagerMILCHpulver, WEIZENGLUTEN, WEIZENsauerteig getr., Backmittel: (DINKELmehl, Acerola (Träger: Maltodextrin), Enzyme), GERSTENmalz geröstet
Allergene Mehl	enthält GLUTEN, SESAM, MILCH
Rezept Teig	1'800 g Huusbrotmehl 1'000 g Wasser 60 g Hefe 40 g Salz
Teiggewicht	2'900 g
Herstellung	Alle Zutaten im Spiralkneter stark auskneten. 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 3-4 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 90-120 Minuten
Aufwirken	Rund straff aufwirken
Stückgare	ca. 40 Minuten bis zu der Vollgare gehen. An der linken Seite stark einschneiden.
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C. Mit viel Dampf backen.
Backzeit	35-40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	**Energie**		**Fett**	**Kohlenhydrate**	**Eiweiss**	**Salz**
	kJ	**kcal**				
Mehl	1'566	371	7.9	54.8	17.1	<0.1
Brot	1'154	273	5.8	40.5	12.7	1.6

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