



**Mühle • Moulin**  
**BURGHOLZ**  
Das Beste für Bauer und Bäcker

## Barchettabrot

Schlank und rank aufgearbeitet wirkt das Barchettabrot wie ein leichtes Schiffchen. Der Roggenschrot verleiht dem Barchetta eine leichte Säure und die Lein- und Sesamsaat eine ausgewogene Röstnote. Das Barchettabrot zeichnet sich aus durch eine rösche Kruste und eine feine Porung der Krume. Ein leichter, schmackhafter Brotgenuss.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100% Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.



# Rezept Barchettabrot

IPS Barchettamehl Art-Nr. 152560125

<b>Deklaration Mehl</b>	WEIZENMEHL IPS, ROGGENSCHROT IPS, HAFERkerne IPS, SESAM geschält, Leinsamen IPS
<b>Allergene Mehl</b>	GLUTEN, SESAM
<b>Rezept Teig</b>	1'500 g IPS Barchettamehl 1'000 g Wasser 37 g Salz 60 g Hefe 80 g Fettstoff (Margarine oder Butter) optional
<b>Teiggewicht</b>	2'677 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 23°C. Alle Zutaten schonend kneten bis sich der Teig vom Knetkessel löst. Knetzeit für Spiralkneter
<b>Stockgare</b>	ca. 60 Minuten
<b>Aufwirken</b>	450 g bis 500 g Teiglinge länglich wirken und darauf achten, dass beide Enden relativ spitz sind. Im Trädu-Streumix wenden.
<b>Stückgare</b>	ca. 40-45 Minuten. Der Seite nach längs einschneiden.
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 230°C
<b>Backzeit</b>	ca. 40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'419	339	3.4 g	61.9 g	12.6 g	<0.1 g
Brot	1'053	251	5.1 g	41.3 g	8.6 g	0.6 g