



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Mehrkorn-Brot

Das Mehrkornbrot: ein Brot zu jeder Gelegenheit – schmackhaft, sättigend und robust. Es bietet einen hohen Anteil an auserlesenen Saaten. Genau das richtige Brot zu allen Mahlzeiten. Das Mehrkornbrot mit der satten Krume ist vielseitig verwendbar. Keine Beigabe, sondern ein Hauptgang. Probieren Sie es.

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



Rezept Mehrkorn-Brot

Mehrkornmehl Art-Nr. 152930125

Deklaration Mehl	WEIZENMEHL, ROGGENSCHROT, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mehl aus geröstetem WEIZEN, Acerola (Träger Maltodextrin)
Allergene Mehl	GLUTEN
Rezept Teig	1'500 g Mehrkornmehl 1'000 g Wasser 40 g Salz 50 g Hefe 50 g Margarine oder Butter (optional)
Teiggewicht	2'640 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C. Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 60 Minuten
Aufwirken	Länglich straff aufwirken. Mit Halbweissmehl stauben.
Stückgare	Ca. 30-40 Minuten mit dem Messer eine Ähre einritzen.
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C. Mit viel Dampf backen.
Backzeit	35-40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'492	360	6.0 g	59.3 g	13.6 g	<0.1 g
Brot	1'074	259	5.9 g	40.0 g	9.3 g	0.6 g