Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Emmerbrot

Ihre Kundinnen und Kunden suchen täglich nach neuen Geschmacks-erlebnissen. Dank dem Emmerbrot aus alten Getreidesorten können Sie das bestehende Brotsortiment abrunden.

Die ausgewogene Zusammensetzung des Emmerbrotes, natürlich mit Emmer-mehl und Schrot von Huron-Weizen, Rotkornweizen und Waldstaudenroggen gebacken, bieten einen ausgewogenen Ur-Getreidebrot-Genuss. Probieren Sie es aus!

Rezept Emmerbrot

Emmerbrotmehl Art-Nr. 155340125

Deklaration Mehl	EMMERmehl, WEIZENmehl, HuronWEIZEN, RotkornWEIZEN, WaldstaudenROGGEN, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, DINKELmehl, Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme, GERSTENmalz geröstet
Allergene Mehl	enthält GLUTEN
Rezept Teig	1'400 g Emmerbrotmehl 1'000 g Wasser 60 g Hefe 37 g Salz
Eigener Sauerteig	ca. 600 g erwünscht (optional)
Teiggewicht	2497g / 3097g (mit Beigabe von Sauerteig)
Herstellung	Alle Zutaten im Spiralkneter leicht auskneten. 1. Gang 8-10 Minuten mischen 2. Gang 1-2 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 60 Minuten
Aufwirken	450g Einstrangzopf flechten und zur Balle formen!
Stückgare	ca. 20 Minuten, nur kurze Stückgare.
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	1'432	340	3.6	59.8	14.2	<0.1
Brot	957	227	2.4	39.4	9.6	1.7

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