



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

6-Kornbrot

Das 6-Kornmehl ist allein nicht backfähig. Es wurde entwickelt, um einen Grundteig anzureichern. Damit können Sie schnell, sicher und effizient eigene Brotteige entwickeln. Wie wär's zum Beispiel mit einem Rezept «Januar-Knaller» oder einem anderen feinen Monatsbrot? Das 6-Kornbrot-Rezept bietet Ihnen die Chance, unendlich vielen Brotvarianten zu kreieren.

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



Rezept 6-Kornbrot

6-Kornmehl Art-Nr. 151510125

Deklaration Mehl	WEIZEN, HAFER, ROGGEN, GERSTE, HIRSE, MAIS
Allergene Mehl	enthält GLUTEN
Rezept Teig	500 g 6-Kornmehl 1'000 g Halbweissmehl / Campagnard hell / dunkel 1'000 g Wasser 37 g Salz 60 g Hefe 200 g Trädu-Streumix als Dekor
Teiggewicht	2'597 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 4-5 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C Knetzeit für Spiralkneter
Stockgare	ca. 75 Minuten
Aufwirken	Teigstücke mit je 200 g rund wirken. Je zwei Stück zusammen aufwickeln und zu einem Kranz formen und mit Trädu-Streumix stauben. (Siehe Titelbild)
Stückgare	Ca. 40-50 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C
Backzeit	40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl (nur 6-Kornmehl)	1'424	340	2.3 g	63 g	12.8 g	<0.1 g