



WEGMÜHLE



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

## Wellformingbrot

Das Wellformingbrot ist seit langem im Trend. Es zeichnet sich aus durch eine dunkle Krume und durch einen leicht malzigen Geschmack. Auserlesene Saaten runden das Aroma ab.



# Rezept Wellformingbrot

Wellforming-Fix mit Beutel Art-Nr. 162500125

<b>Deklaration Mehl</b>	Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat braun, Sojaschrot, Haferschrot, feine Kleie, Sauerteig (getrocknet), Roggenmehl geröstet, jodiertes Speisesalz
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten, Sesam, Soja
<b>Rezept</b>	1'700 g Wellforming-Fix 1'000 g Wasser 90 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	2'790 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 9-11 Minuten mischen 2. Gang 3-5 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
<b>Stockgare</b>	ca. 40 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 400 g abwägen, je nach Form bearbeiten und mit Schluss nach unten in einer Decormischung absetzen. Vor dem Backen drehen.
<b>Stückgare</b>	ca. 30 Minuten
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 220°C
<b>Backzeit</b>	40-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	220	921	9.2 g	33.5 g	5.3 g	keine Angaben
Brot	162	677	7.0 g	25.0 g	4.0 g	keine Angaben

Hersteller: aeschlimann-mühle ag

**Mühle Walther AG**  
3065 Bolligen  
T 031 924 00 00  
info@wegmuehle.ch

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