

Grillino-Brot

Aussen knusprig, innen locker-saftig. Die spezielle Burgholz-Rezeptur sorgt für eine einzigartige Aromatik und hohe Frischhaltung.

Perfekt zu Burger, Würsten, Käse, Salaten oder einfach zum Teilen.

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



Mühle • Moulin
BURGHOLZ



Rezept Grillino-Brot

Grillino-Mehl Art-Nr. 11008

Deklaration Mehl	WEIZENmehl (CH Bern), UrdINKELmehl IPS (CH Bern), GLUTEN, Acerola (CH) (Träger: Maltodextrin), GERSTENmalzmehl hell (EU), Brotgewürz
Allergene Mehl	GLUTEN, durch Kreuzkontaminationen mögliche Spuren (<1g/kg) von SOJA, SESAM, MILCH (Milchprodukte)
Rezept Teig	1'350 g Grillino-Mehl 1'000 g Wasser 40 g Hefe 37 g Speisesalz
Teiggewicht	2'427 g
Herstellung	Alle Zutaten im Spiralkneter sehr gut auskneten. 1. Gang 6-8 Minuten mischen, 2. Gang 8-10 Minuten sehr stark auskneten Der Teig sollte sich gut vom Knetkessel lösen Teigtemperatur 22-24°C.
Stockgare	ca. 60 Minuten
Aufwirken	4x120g rund aufwirken
Stückgare	ca. 60-90 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 260°C. Mit viel Dampf kurz ausbacken.
Backzeit	20-35 Minuten
Spezielles	Vier Teigrollen sanft zusammenlegen, gut stauben und gehen lassen

Nährwerte pro 100g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'445	341	1.5g	66.2g	13.3g	0.01g
Brot	925	219	1.3g	40.1g	8.3g	1.8g

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen

033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch