

## Zähringerbrot

Das Zähringerbrot zeichnet sich insbesondere aus durch den grossen Anteil von Haferflöckli. Das 5-Kornbrot in seiner Zusammensetzung entfaltet ein kräftiges Aroma. Es ist ein idealer Energiespender für den anspruchsvollen Tag von Jung und Alt, für Kinder und Sportler.



# Rezept Zähringerbrot

Zähringer 5-Kornmehl Art-Nr. 5435

<b>Deklaration Mehl</b>	Weizenmehl, Haferflockli, Roggenmehl, Gerstenmehl, Hirseflockli
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten
<b>Rezept</b>	1'400 g Zähringer 5-Kornmehl 1'000 g Wasser 30 g Salz 50 g Hefe
<b>Teiggewicht</b>	2'480 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 5-7 Minuten mischen 2. Gang 3-5 Minuten kneten Teigtemperatur 21-24°C. <small>Knetzeit für Spiralkneter</small>
<b>Stockgare</b>	ca. 45 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 500 g abwägen, länglich aufwirken, dreimal schneiden
<b>Stückgare</b>	ca. 30 Minuten
<b>Backen</b>	Ofentemperatur ca. 220°C.
<b>Backzeit</b>	45-50 Minuten rösch ausbacken

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	339	1417	11.5 g	69.0 g	2.3 g	5.1 g
Brot	228	951	8.0 g	46.0 g	2.0 g	4.0 g