

## Campagnard dunkel

Das Campagnard Mehl wird aus Triticale hergestellt. Dies ist eine Pflanzenkreuzung aus Roggen und Weizen.

Durch die Einkreuzung des Roggens erhält das Brot ein besonders angenehmes Aroma und eine gute Frischhaltung. Die Campagnard Brote überzeugen durch eine zarte knusprige Kruste und leicht feuchte Krume.

Mit Campagnard Mehl backen die Bäcker in der Romandie schon längere Zeit erfolgreich ein leichtes Brot.

Profitieren Sie von dem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis und backen Sie selber die Spezialität aus der Romandie und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit der neuen Kreation.

Ihr Kunde profitiert von dem mediterranen Geschmack und wird es immer wieder kaufen wollen.



# Rezept Campagnard Brot dunkel

Campagnard-Mehl dunkel Art-Nr. 5431

<b>Deklaration Mehl</b>	Triticalemehl, Weizenmehl, Weizengluten, Gerstenröstmalzmehl
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten
<b>Rezept</b>	1'500 g Campagnard-Mehl dunkel 1'000 g Wasser (22°C) 35 g Salz 40 g Hefe 300 g Vorteig
<b>Teiggewicht</b>	2'875 g
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten im: 1. Gang 10 Minuten mischen 300 g Vorteig dazugeben 2. Gang 2-3 Minuten zu einem plastischen Teig auskneten Es ist darauf zu achten, dass sich der Teig nicht über 22-24°C. erwärmt <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>  <b>2 Alternativen</b> mit Levafresh: 850 g Wasser + 150 g Levafresh mit Panatura: + 50 g Panatura
<b>Stockgare</b>	60-90 Minuten
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 450 g abwägen, rund und straff aufwirken
<b>Stückgare</b>	40-60 Minuten
<b>Backen</b>	Teiglinge leicht bestäuben, 4-mal einschneiden Im heissen Ofen mit wenig Dampf, bei abfallender Hitze rösch ausbacken
<b>Backzeit</b>	35-40 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	327	1363	14.0 g	65.0 g	2.0 g	4.9 g
Brot	226	946	9.6 g	44.4 g	1.1 g	3.0 g