

Multikorn hell

Multikorn hell und dunkel sind sehr ausgewogene Spezialmehle mit 12 verschiedenen Cerealien. Sie können lockere, schmackhafte und trendige Brote herstellen. Multikorn bewährt sich seit mehreren Jahren in vielen Brotregalen.

Dieses Mehl eignet sich auch ganz besonders für Kleingebäcke wie Sandwiches, Mütschli oder Take-away Brötli. Auch für Party-Brote kann das Multikornmehl sehr gut eingesetzt werden.



Rezept Multikorn hell Brot

Multikorn hell Art-Nr. 5528

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Haferflocken, Gerstenmehl, Sesam, Buchweizen, Sojamehl, Hafergrütze, Maismehl, Hirseflocken, Gluten und Backhilfsmittel (Levit Forte)
Allergene Mehl	Gluten, Sesam, Soja
Rezept	1'670 g Multikorn hell 1'000 g Wasser 40 g Salz 60 g Hefe 100 g Bäckereifett
Teiggewicht	2'870 g
Herstellung	Alle Zutaten im: 1. Gang 8-10 Minuten mischen 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 24-25°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	ca. 50 Minuten
Aufwirken	Teigstücke zu 500 g abwägen Varianten: Rundbrote, Langbrote, geflochten etc. Nach dem Aufwirken die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Multikorn hell wenden
Stückgare	ca. 20 Minuten Bei $\frac{3}{4}$ Stückgare die Teiglinge einschneiden
Backen	Ofentemperatur ca. 240°C Wichtig: Teiglinge mit wenig Dampf einschiessen Nach $\frac{3}{4}$ Backzeit die Brote bei offenem Zug rösch ausbacken
Backzeit	40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	343	1433	13.5 g	62.0 g	4.5 g	5.5 g
Brot	274	1143	9.0 g	43.0 g	7.0 g	4.0 g