

**TESTEN SIE DAS REZEPT
PONT DE LA POYA**
GERNE STELLEN WIR IHNEN 100 BROTSÄCKE
GRATIS ZUR VERFÜGUNG



Brot «Pont de la Poya» Schlagen Sie eine neue Brücke zu Ihren Kunden

Inspiration Pont de la Poya

Das faszinierende Jahrhundertbauwerk strahlt weit über die Region Freiburg hinaus und ist schon heute in aller Leute Mund. Die Eleganz und Kühnheit der Brücke hat einen unserer Bäckerkunden inspiriert ein feines neues Brot zu kreieren.

Ausgewogene Backmischung

Dieses Brot hat einen rustikalen, leicht säuerlichen Geschmack und ist mit einer langen Triebführung hergestellt. Dadurch ergibt sich dieser charakterstarke Geschmack und eine gute Haltbarkeit.

Vielseitig einsetzbar

Das Brot «Pont de la Poya» passt hervorragend zu Fleisch und Käse. Sie können damit feine Partybrote, Sandwiches und take-away-Produkte kreieren. Eine Delikatesse für Liebhaber von angesäuerten Broten!



Echtes Handwerk – vom Müller und Ihrem Bäcker

Rezept Brot „Pont de la Poya“

Multikorn hell Art-Nr. 5528
Roggenmehl Rustic Art-Nr. 4160

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Roggenmehl, Dinkelmehl, Sonnenblumenkernen, Gluten und Backhilfsmittel (Levit Forte), Haferflocken, Leinsamen, Roggensauerteig (getrocknet), Fettpulver (pflanzliches Fett, Magermilchpulver, Milchprotein), Gerstenmehl, Sesam, Buchweizen, Sojamehl, Maismehl, Hirseflocken, Sojalecithin (E322).
Allergene Mehl	Gluten, Milcheiweiss, Sesam, Soja
Rezept	1'250 g Multikorn hell 300 g Roggenmehl Rustic 1'000 g Wasser 30 g Salz 20 g Hefe
Teiggewicht	2'600 g für 10 Stücke 2 Liter Teig herstellen Menge passt in Teigbehälter pitec 53/41 cm
Herstellung	Alle Zutaten mischen: 1. Gang, 10 Minuten 2. Gang, 4 Minuten Teigtemperatur 22-24°C. Den Teig in einen Teigbehälter pitec 53/41 cm füllen, mit Plastikfolie überziehen und bei 4–6°C in den Kühler stellen. (Knetzeit für Spiralkneter)
Stockgare	10-12 Stunden
Aufwirken	Teig auf den bestäubten Tisch kippen und 10 gleiche rechteckige Stücke schneiden 2x5cm, auf dem Einschiessteppich platzieren und die 4 Ecken abschneiden (oben etwas mehr) um 50 g pro Teigling zu entfernen. Für die Öffnung die Mitte mit einer Teigkarte einschneiden und auseinanderziehen.
Stückgare	30-40 Minuten
Backen	Teiglinge mit einem Mehlsieb leicht bestäuben. Im heissen Ofen mit wenig Dampf, bei abfallender Hitze rösch ausbacken.
Backzeit	45-50 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	340	1428	13.0 g	63.0 g	4.0 g	6.0 g
Brot	237	994	9.0 g	44.0 g	3.0 g	4.0 g

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