

Riesal Fünfkornbrot

Riesal Fünfkornbrote zeichnen sich besonders durch das aromatische, reine Getreidearoma aus. Da keine Backhefe eingesetzt wird, können die 6 Getreidesorten ihre natürlichen Aromen besser entfalten. Eine Brotvariante, die in Ihrem Sortiment nicht fehlen sollte.



Rezept Riesal Fünfkornbrot

Riesal Fünfkornmehl Art-Nr. 5140

Deklaration Mehl	Weizenmehl, Roggenmehl, Haferflocken, Gerstenflocken, Weizenkeime, Hirsemehl, Maismehl
Allergene Mehl	Gluten
Rezept	1'200 g Riesal Fünfkornmehl 1'000 g Wasser (kalt) 40 g Salz 30 g Raps/Sonnenblumenöl
Tag 2:	100 g Triebmehl
Teiggewicht	2'370 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 10-15 Minuten mischen <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Triebführung	Die Teigmasse mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
Aufwirken	Am zweiten Tag: Im 1. Gang nochmals 3-5 Minuten laufen lassen Triebmehl nach und nach beigegeben bis alles zusammen gut vermischt ist Sofort Teigstücke direkt in eine Backform abwägen Backform wenn möglich zudecken und sofort backen
Stückgare	Keine
Backen	Ofentemperatur ca. 220°C (Bei einer geschlossenen Backform wird das Brot schön rechteckig)
Backzeit	60-90 Minuten

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	348	1470	11.0 g	63.0 g	3.0 g	9.0 g
Brot	231	976	7.0 g	41.0 g	3.0 g	5.0 g