



## Aehribrot

<b>Deklaration</b>	Vollkornmehl (Typ 1900), Sesam, Milchpulver, Weizenkleber, Roggenhebel und Salz
<b>Rezept</b>	1'550 g Aehrimehl 1'000 g Wasser 70 g Hefe
<b>Herstellung</b>	8 Minuten im 1. Gang kneten und 7 Minuten im 2. Gang
<b>Stockgare</b>	60 Minuten
<b>Aufwirken</b>	400-g-Teigstücke länglich aufarbeiten und gleichmässig stäuben
<b>Stückgare</b>	20 Minuten, Teigstücke vor dem Einschliessen mit Wechselschnitt einschneiden (Aehriform)
<b>Backen</b>	Ofentemperatur 240 Grad fallend auf 220 Grad, nach 10 Minuten Dampfzug ganz öffnen und rösch ausbacken Backzeit: 50 – 60 Minuten