



Bärenbrot

Deklaration (Mehl)	Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenmehl (Typ 990), Weizenschrot (Typ 1700), Roggenschrot (Typ 1800), Weizenkeime und Maisdunst
Rezept	1'600 g Bärenmehl 1'000 g Wasser (kalt) 75 g Bäckereifett 60-80 g Hefe 50 g Levit 40 g Salz 20 g Malz
Herstellung	Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (schonend), bis sich der Teig vom Kesselrand löst
Stockgare	Ca. 1 ¼ Std. (kühl)
Aufwirken	Stückgewicht 480 g (und 20 g für Bär) = 500 g. Länglich aufwirken. Anschliessend mit Ei bestreichen und gefrorenen Bär aufsetzen. Mit Roggenmehl leicht bestauben und auf Einschliessapparate absetzen.
Stückgare	Nach 2/3 Gare in einen mittelwarmen Ofen schieben und dämpfen
Backen	Ca. 45 – 50 Minuten (das Brot soll hell und rösch ausgebacken sein)

Es können auch 250 g Brötli hergestellt werden. Mit diesem Teig lassen sich auch gut Partybrote herstellen. Ausbeute pro Liter Teig ca. 6 Stück.