



BeO-Steinmühlebrot

Deklaration (Mehl)	Steinmühle Vollkornmehl Typ 1900 aus regionalem Weizen, Halbweissmehl Typ 720, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Gluten
Rezept	1'480 g BeO-Steinmühlmehl 1'000 g Wasser 35 g Salz 60 g Hefe 50 g Bäckereifett 20 g Levit (Backhilfsmittel)
	<hr/> 2'645 g Teiggewicht
Herstellung	Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Schonend, jedoch sehr gut auskneten.
Stockgare	ca. 35 Minuten.
Aufwirken	Teigstücke zu 450 g abwägen
Teiglinge	Varianten: Rundbrote, Langbrote, Einstrang etc. Der Teig eignet sich für viele Varianten.
	Nach dem Aufwirken, die Teiglinge mit Wasser bestreichen und im Körner-Decor wenden.
Stückgare	Nach $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge einschiessen
Backen	Ofentemperatur ca. 240 C Mit wenig Dampf rösch ausbacken
Fertigstellung	Die Brote gut auskühlen und mit dem BeO-Steinmühlebrotstreifen versehen.

