



Chüejerbrot mit Kleie

Deklaration (Mehl)	Ruchmehl (Typ 1100), Kleie, Backhilfsmittel und Salz
Rezept	1'400 g Chüejermehl.fix 1'000 g Wasser 60 g Hefe
Herstellung	Teig intensiv kneten, Teigtemperatur bei 22 – 24 Grad Celsius halten
Stockgare	Während der Stockgare einmal zusammenlegen oder aufziehen
Aufwirken	Teigstücke zu 170 g abwägen und rund wirken 3 Teigstücke zusammenschieben, gut mehlen und mit Schluss nach unten auf Einschiessapparate oder Brotladen absetzen
Stückgare	$\frac{3}{4}$ Gare
Schnitt	Vor dem Backen entweder in der Mitte der Länge nach schneiden oder ungeschnitten einschiessen
Backen	Dämpfen, in heissem Ofen rösch ausbacken