



Haferbrot

Deklaration (Mehl)	Hafermehl und Ruchmehl (Typ 1100 extenso)
Rezept	1'300 g Mehl für Haferbrot 150 g Ruchmehl 1'000 g Wasser 50 g Hefe 35 g Salz 25 g Backhilfsmittel (z. B. Multax)
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten Es ist besonders darauf zu achten, dass sich der Teig während dem Knetprozess nicht erwärmt (nicht über 22 – 23°C)
Stockgare	Ca. 30 Minuten, einmal aufziehen
Aufwirken	Rund wirken, Schluss nach oben, mit Öl bestreichen und in Haferflocken legen
Stückgare	Bei guter Stückgare wenden
Backen	Mit Dampf einschiessen, nach 15 Minuten Zug auf und rösch backen