



Hüttenbrot

Deklaration (Mehl)	Halbweissmehl (Typ 720), Ruchmehl (Typ 1100), Roggenmehl dunkel (Typ 1100), Dinkelmehl (Typ 1500), Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Weizenschrot, Levit und Salz
Rezept	1'550 g Hüttenmehl-fix 1'000 g Wasser 80 g Hefe
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird. (22 – 24°C)
Stockgare	35 – 45 Minuten
Aufwirken	Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten und in einer Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.
Stückgare	Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschiessen
Backen	In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.