



## Jubi-Brot

<b>Deklaration (Mehl)</b>	Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl hell (Typ 800), Sonnenblumenkernen, Sauerteig und Salz
<b>Rezept</b>	1'500 g Jubi-fix 1'000 g Wasser 40 g Hefe
<b>Herstellung</b>	7 Minuten mischen und 2 Minuten im 2. Gang kneten
<b>Stockgare</b>	60 Minuten, einmal aufziehen
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke von 350 g abwägen, rund wirken und mit Schluss nach unten auf Tücher absetzen
<b>Stückgare</b>	Nach 10 – 15 Minuten Stückgare mit Rollholz über das Kreuz abdrücken und direkt auf den Einschiessapparat setzen Für das Mittelteil Teigstücke von 70 g rund wirken, aufsetzen, gleichmässig mit Halbweissmehl stauben und nochmals gären lassen
<b>Backen</b>	In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschiessen und bei offenem Zug knusprig backen