



# Langenthaler Spezial- Ruchbrot aus Langenthalermehl-fix

<b>Deklaration (Mehl)</b>	Ruchmehl dunkel (Typ 11250), Roggenmehl dunkel (Typ 1250), Levit und Salz
<b>Rezept</b>	1'650 g Langenthalermehl-fix 1'100 g Wasser 80 g Hefe
<b>Herstellung</b>	Alle Zutaten intensiv kneten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22 – 24°C).
<b>Stockgare</b>	Während der Stockgare einmal aufziehen
<b>Aufwirken</b>	Teigstücke zu 400 g abwägen und je nach Form bearbeiten. In Decormischung absetzen mit Schluss nach unten. Vor dem Backen drehen.
<b>Stückgare</b>	Mit $\frac{3}{4}$ Gare einschiessen.
<b>Backen</b>	Bei normaler Hitze ca. 45 Minuten gut ausbacken

P.S. Der Name des Brotes kann problemlos nach Ihren Wünschen festgelegt werden.