



Gerstenbrot.

Produkteigenschaften

› Küstiges, aromatisches Brot aus Gersten-, Roggen- und Weizenmehl.

Deklaration Backprodukt

Wasser, **Weizenmehl**, **Gerstenmehl** 14 %, **Roggenmehl** dunkel, Backhefe, **Weizengluten**, Speisesalz jodiert, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	812 kJ (194 kcal)
Fett	0,9 g
Gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	38,0 g
Zucker	1,0 g
Eiweiss	6,9 g
Salz	1,6 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

8390 g

	Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
Brühstück	500	Gerstenmehl	10249		aufkochen Brühstück abkühlen lassen
	750	Wasser			
Hauptteig	500	Gerstenmehl	10249		
	700	Roggenmehl dunkel	10574	10564	
	2300	Halbweissmehl Typ 720	10525	10533	
	100	Forma Universal 3 %	11321	11339	
	120	Backhefe			
	3300	Wasser			
	120	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	1250	Brühstück			

TRIEBFÜHRUNG

Direkt oder mit Ferment/Vorteig

STÜCKGARE

20–25 min.

TEIGEINLAGE

500–600 g (entspricht 14–16 Stück)

BACKVORBEREITUNG

Die Teiglinge nur kurz gären lassen.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5–6 min.
 2. Gang kneten: 2–3 min.
- Den Teig schonend auskneten.

BACKEN

Bei 240 °C fallender Temperatur einschiessen.
Nach 20 Minuten den Zug öffnen, gut und kräftig
ausbacken.
Backzeit: 50–60 min.

TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

BEMERKUNG

Je nach gewünschtem Geschmack kann zusätzlich
ein Roggensauerteig beigegeben werden.

STOCKGARE

120–150 min.

AUFBEREITUNG

Die Teige leicht länglich formen und schonend mit dem
Verschluss nach unten im Mehl wenden. Die Teiglinge
mit dem Verschluss nach oben auf Einschiessapparate
absetzen.