



Hafer-Vitalbrot.

Produkteigenschaften

- › Ein schmackhaftes Brot mit 30 % Haferanteil.
- › Hafer liegt im Trend und ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren.
- › Der Einsatz von Haferflocken verleiht dem Brot eine attraktive Optik.

Deklaration Backprodukt

Weizenmehl, Wasser, **Hafer** 30 % (Flöckli, Flocken, Kleie), **Roggenschrot**, **Roggensauerteig** getrocknet, **Weizengluten**, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Gerstenmalzmehl** geröstet, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	969 kJ (231 kcal)
Fett	2,5 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	40,0 g
Zucker	0,0 g
Eiweiss	9,7 g
Salz	1,5 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

4860 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2600	Hafervitalmehl	10148		
70	Forma Universal 3 %	11321	11339	
120	Backhefe			
2000	Wasser			
70	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	Vollkorn-Haferflöckli	10231 / 10194		als Dekor verwenden

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

480 g (entspricht 10 Stück)

FERMENT/VORTEIG

Ein Halbweissmehl-Ferment kann eingesetzt werden.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 16–18 min.
2. Gang kneten: 8–10 min.

Den Teig schonend auskneten, bis sich der Teig vom Kessel löst. Teig weich halten, er zieht während der Stockgare an.

TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

STOCKGARE

60–70 min.

AUFBEREITUNG

Zuerst rund, dann länglich formen, mit Wasser bestreichen und in feinen Haferflöckli wenden. Mit dem Verschluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen.

STÜCKGARE

20–30 min.

BACKVORBEREITUNG

Nach $\frac{3}{4}$ Gare diagonal schneiden.

BACKEN

Im vorgedämpften Ofen bei 230 °C einschiessen. Nach 25 Minuten den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 45–50 min.