

BIO-PAN-PERU

- _ Das urige Brot mit der besonderen Note
- _ Wertvoll und urgesund durch die Goldsaaten Amaranth und Quinoa
- _ Originell in der Form



Rezepte:

Bio-Pan-Peru mit Variationen

Die Spezialschablone erhalten Sie kostenlos mit Ihrer Erstbestellung bei der Meyermühle.
Werbemittel: Infokarte und Plakat

Bio-Pan-Peru

Teig:

- 7,000 kg Bio-Pan-Peru
- 3,000 kg Bio-Weizenmehl T. 550
- 0,300 kg Hefe
- 7,900 kg Wasser
- 18,200 kg Gesamtteig**

TIPPS

- _Einen kräftigeren Geschmack erreichen Sie durch die Zugabe von selbstgeführtem Sauerteig (1–2 kg, Salzzugabe entsprechend erhöhen).
- _Selbstverständlich können Sie das Brot auch als Kastenbrot oder in einer anderen Form backen.



Teigtemperatur: 24/26°C

Verarbeitung:

- Knetzeit:** 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell (idealerweise Hubknetter)
- Teigruhe:** Ca. 30 Minuten + 10 Minuten Zwischengare
- Teigeinlage:** 0,600 kg pro Stück
- Aufarbeitung:** Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten, nach der Teigruhe auswiegen und leicht rundwirken, Zwischengare einhalten. Anschließend zu fladenartigen Broten (ca. 20 cm Durchmesser) formen und auf Bleche bzw. Abziehhapparate setzen. Oberfläche der Teiglinge befeuchten und leicht mit Bio-Sesam und etwas Bio-Schwarzkümmel* bestreuen. Spezialschablone auflegen, leicht und gleichmäßig mit Bio-Weizen- oder Bio-Roggenmehl abstauben.
- Backen:** Bei voller Gare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten Zug ziehen.
- Backtemperatur:** Ca. 240°C fallend auf 200°C.
- Backzeit:** Ca. 35 bis 40 Minuten

* erhalten Sie auf Wunsch gratis zu Ihrer Mischung dazu.