

# STRANDKORB

## SAFTIGES WEIZENMISCHBROT MIT JOGHURT

REZEPT-  
IDEE



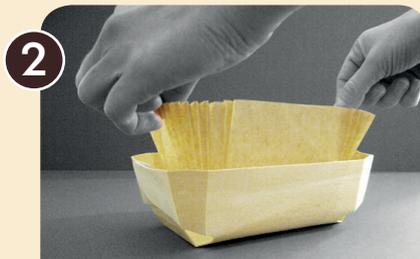
|  |   |
|--|---|
| <b>Gesamtmenge:</b>                            | 10.000 g  |
| <b>Teig:</b>                                   | 9.000 g Weizenmehl<br>1.000 g Roggenmehl<br>250 g Weizenkleber<br>260 g Salz<br>300 g Hefe<br>1.500 g Joghurt<br>ca. 6.000 g Wasser   |
| <b>Dekor:</b>                                  | Hartweizengries   |
| <b>Teigbereitung:</b><br>Knetung: Spiralkneter | 3 Minuten langsam und 7 Minuten schnell.<br>Teigruhe ca. 20 Minuten.<br>Teigtemperatur ca. 25 °C.   |
| <b>Aufarbeitung:</b>                           | Teigstücke zu je 580 g abwiegen, anschließend rund und lang stoßen. Teiglinge kurz anfeuchten und in Hartweizengries wälzen und in die mit Backpapier ausgelegten Backformen legen. |
| <b>Endgare:</b>                                | 45-60 Minuten bei 27 °C, 80 % Feuchte.  |
| <b>Backen:</b>                                 | Die Teiglinge bei 3/4 Gare dreimal quer schneiden und bei 230 °C mit viel Schwaden einschieben.   |
| <b>Backzeit:</b>                               | Ca. 40 Minuten backen. In den letzten 5 Minuten Zug öffnen.   |

Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

### SO WIRD'S GEMACHT



1 Entnehmen Sie den Backkorb an der Stirnseite!



2 Legen Sie zum Backen immer eine der mitgelieferten Backpapierkapseln ein!



3 Teigling einlegen und auf Gare stellen. Backen Sie das Brot (Backzeit etwas verlängern, Temperatur etwas reduzieren).

Mehr Infos unter [www.carlsens.de](http://www.carlsens.de)

CARLSEN'S Vertriebs GmbH · Bielefelder Str. 236 · D-32051 Herford  
Tel.: +49 (0) 5732 - 66 105 · Fax: +49 (0) 5732 - 66 108 · [info@carlsens.de](mailto:info@carlsens.de)