

# STRANDKORB

## SAFTIGES WEIZENMISCHBROT MIT JOGHURT

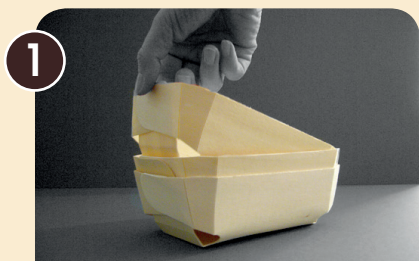
REZEPT-  
IDEE



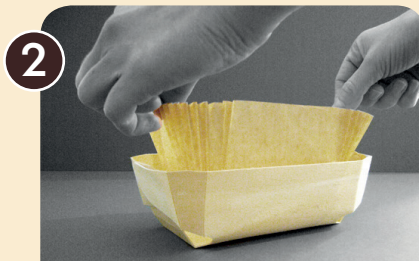
<b>Gesamtmenge:</b>	10.000 g
<b>Teig:</b>	9.000 g Weizenmehl 1.000 g Roggenmehl 250 g Weizenkleber 260 g Salz 300 g Hefe 1.500 g Joghurt ca. 6.000 g Wasser
<b>Dekor:</b>	Hartweizengries
<b>Teigbereitung:</b> Knetung: Spiralkneter	3 Minuten langsam und 7 Minuten schnell. Teigruhe ca. 20 Minuten. Teigtemperatur 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.

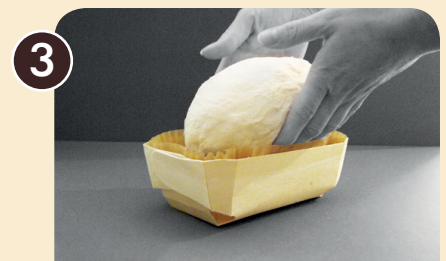
### SO WIRD'S GEMACHT



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)