

„Ongeschwedde“

Backmischung für ein süßes Weizenmischbrot mit Korinthen und frischem Roggen 1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2.Gang durchkneten und anschließend im zugedecktem Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig zu einer Rolle formen, die etwa die Hälfte eine Kastenform ausfüllt, und wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen(oder bis der Teig den Rand der Form erreicht hat). Danach im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten garen.

Elektroherd: 230°C nach 20 Minuten auf 200 °C absinken lassen

Heißlufttherd: 220°C nach 20 Minuten auf 180°C absinken lassen

Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

Für den Backautomat sehr gut geeignet.

Backmischung	Wasser	Hefe	Fett/Oel
500 g	275 ml	20 g	20 g
1000 g	550 ml	40 g	40 g

Zutaten: 55% **Weizenmehl**, 16% **Roggenmehl**, 14% Korinthen, Zucker, Roggensauerteig (**Roggenvollkornmehl** auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Weizenglute**, 1% Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel), Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1393 kJ (333 kcal)
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	70,9 g
davon Zucker	19,5 g
Eiweiß	8,6 g
Salz	1,8 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.