

Roggenkruste Backmischung Herzhaftes Roggenmischbrot **1000 g und 2500 g netto**

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen und entweder in eine Kastenform oder in einen bemehlten Brotkorb legen. Wiederum ca. 45 Minuten zugedeckt gehen lassen. Brot vorsichtig aus dem Korb auf ein Backblech legen und oben kreuzweise einschneiden. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten garen. Tip: Zur Dampfbildung empfiehlt sich ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen. Heißlufttherd: bei 210°C beginnen, nach 20 Minuten auf 180°C absinken lassen. Elektroherd: Mittlere Schiene 230°C danach auf 200°C absinken lassen.

Mischung	Wasser	Hefe	Fett/Oel
500 g	320 ml	20 g	20 g
1000 g	700 ml	40 g	40 g

Für Backautomat gut geeignet. Wasserzugabe etwas erhöhen auf
380 ccm bzw. 760 ccm. Einstellung : Vollkornbrot

Zutaten: Roggenmehl, **Weizenmehl**, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl auf natürlichem Weg 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), jod. Salz, **Weizengluten**, Roggenmalz, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Kann Spuren von: Ei und Soja enthalten.

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1169 kJ (279 kcal)
Fett	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	64,9 g
davon Zucker	3,7 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	2,2 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.	