

Wiener Brot

Backmischung

1000 g netto

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 15 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, das Brot zu einem Laib formen und zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220°C vorheizen, das Brot auf dem Backblech in den Ofen schieben und die Temperatur auf 200°C zurück nehmen. Das Brot in 35-40 Minuten fertig backen.

Backmischung	Wasser	Fett	Hefe
500 g	250 ml	20 g	15 g
1000 g	500 ml	40 g	30 g

Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, jod. Salz, **Roggensauer** (auf natürlichem Wege 3-stufig mit Sauerteigbakterien gesäuert), **Vollmilchpulver**, Bio-Brötchenbackmittel (**Soja, Weizen, Gerstenmalz, Rohrzucker**), **Weizengluten**,
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1424 kJ (340 kcal)
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	70,4 g
davon Zucker	3,1 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	1,9 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.	