

Ribel – Bauernbrot

Vormischung - Brühstück: (2'700 g)

1'500 g Wasser kochend
1'200 g Ribeldunst – Mehl AOC

Miteinander in eine Chromstahlschüssel,
Gut mischen mit Frischhaltefolie zudecken
Und im Kühlschrank aufbewahren.

Teig

2'700 g Brühstück
1'200 g Roggenmehl
600 g Halbweissmehl
200 g Levit Fermenta
100 g Backhefe
600 g Wasser
70 g Speisesalz



Stockgare:

90 - 100 Minuten dazwischen 1x aufziehen.

Gewicht: Brote

400 g

Aufarbeiten:

Teigstücke rund wirken, kurz stehen lassen ca. 10 Minuten.
Nochmals rund wirken, die Oberfläche mit hellem
Roggenmehl stauben und auf Einschiessapparate absetzen.

Ofentemperatur:

220°C abfallend.

Backzeit:

Nach guter Stückgare in den vorgedämpften Ofen
Einschiessen und rösch ausbacken.

Zusammensetzung:

Riebeldmaismehl – Roggenmehl – Weizenmehl – Sauerteig
Backhefe – Speisesalz – Acerola (Vitamin C)

Verkaufsargumente:

- Sehr chüschtig und schmackhaft
- Gut verdaulich
- Lange Frischhaltung
- Gute Ergänzung zum Brotbuffet