

Störmühle

Emmer Vollkorn Back

Vollkornmehl Backmischung aus Emmer-, Weizen-, Dinkel- und Roggenvollkornmehl.

Backanleitung

10 kg	STÖRRMÜHLE EMMER VOLLKORN BACK
0,23 kg	Salz
0,1 kg	Hefe
1,5 kg	Natursauerteig (TA 190)
7,7 Ltr	Wasser
<hr/>	
19,53 kg	Teiggewicht

Kneten: 6 Minuten langsam
6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 - 27°C

Teigruhe: 30 Minuten

Aufarbeiten: 600 g Teigstücke abwiegen, einschlagen, in Haferflocken wälzen und in Kastenform legen

Backen: Mit 3/4 Gare und reichlich Schwaden schieben

Backhitze: 220°C fallend auf 180°C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Störmühle

Störmühle GmbH
Störmühle 1
75438 Knittlingen

T (07043) 94 10 20
F (07043) 94 10 228
www.stoermuehle.de