

Wurzelbrot, Cacaofruchtsaft



REZEPTMENGE 2 Stück

REZEPTNUMMER GB05000

Brotteig, Cacaofruchtsaft

- 430 g Weismehl Typ 550
- 10 g Fleur de Sel fein
- 240 g Wasser
- 100 g Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)
- 2.5 g Hefe frisch

FELCHLIN PRODUKTE

HA90 Koa Cacao Fruit Juice, Saft aus dem Fruchtfleisch des Kakaos (Theobroma cacao L.)

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammenwiegen, etwas Wasser zurückbehalten, nur leicht von Hand von Aussen nach Innen zusammenwirken, nicht kneten, restliches Wasser dazugeben, Teig nicht beanspruchen, mit Plastik luftdicht abdecken, 24 Std. bei ca. 21°C gehen lassen. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben, kräftig mit Mehl bestäuben und dreimal falten, dabei Luft vorsichtig herausdrücken, 15 Min. zugedeckt gehen lassen, nochmals kräftig mit Mehl bestäuben und dreimal falten, in 2 Stücke teilen und vorsichtig zum langen Brot formen, mit Mehl bestäuben und zum Wurzelbrot drehen, auf Holzschlischer absetzen, 45 Min. gehen lassen, backen.

Backtemperatur

260°C, nur wenig Dampf
Zug geschlossen 10 Min.
danach Zug geöffnet 10 Min.
Backzeit ca. 20 Min.

Wurzelbrot, Cacaofruchtsaft

780 g Brotteig, Cacaofruchtsaft

Wurzelbrot, Cacaofruchtsaft



Rezeptnummer : GB05000

Beschreibung : Knusprig saftiges Weissbrot mit frischer Cacaofrucht

| Verkaufsdaten : | | Nährwertangaben pro 100 g : | |
|------------------------|---------|------------------------------------|--------|
| Haltbarkeit | 3 Tage | Kilokalorien (kcal) | 197 |
| Verkaufstage | 1 Tag | Kilojoule (kJ) | 824 |
| Verkaufspreis | | Fette | 0.67 g |
| Verkaufseinheit | 1 Stück | davon gesätt. Fette | 0.05 g |
| | | Kohlenhydrate | 40.4 g |
| | | davon Zucker | 2.48 g |
| | | Eiweiss | 6.8 g |
| | | Salz | 1.25 g |

Zusammensetzung :

Weizenmehl, Wasser, Cacaofruchtsaft 13%, Fleur de sel (Meersalz), Backhefe

Stand

14.06.2022