

«Alt - Deutsches Landbrot»

Diamalt **«PanStabil»** erhältlich über Pistor Art.Nr. 551

Diamalt **«DiaHebel»** erhältlich über Pistor Art.Nr. 534

Zutaten

1 000 g Wasser

1 100 g Ruchmehl

125 g «DiaHebel» (Trockenhebel)

10 g «PanStabil»

50 g Kartoffelflocken (Stocki)

30 g Salz

40 g hs-Backhefe

2 355 g Teigmenge

Knetzeit

Alles trocken mischen. Dann 800 g Wasser mit Hefe zugeben. Nach ca. 5 Min. das restliche Wasser begeben und plastisch auskneten.

Stockgare

60–90 Min.

Teigeinlage

600 g

Aufarbeiten

Nach Stockgare den Teig auf gut bemehlten Tisch legen und ca. 10 Min. liegen lassen. 600 g Teigstücke abwiegen und ohne weiteres Bearbeiten mit der bemehlten Seite nach oben auf Einschiessapparat legen. Nach Stückgare mit Messer etwas stufen dann backen.

Stückgare

20 Min. Raum

Backen

230°C Ofentemperatur, Zug geöffnet ohne Dampf

Backzeit

50–60 Min.

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Hebel in Trockenform, Kartoffelflocken, Salz, Backhefe, Weizenkleber, Weizenquellmehl, Emulgator Lecithin (E322), Mehlbehandlungsmittel, Ascorbinsäure (E300).