

Weißbrot mit Quellmehl/-stärke

(z. B. Weizenquellmehl super/hv, POMGEL, TOPGEL)

1 Portion ⌚ 50 Minuten

Zutaten

1000 g Weizenmehl
20 g Quellmehl/-stärke
(**Weizenquellmehl super/hv, POMGEL** oder
TOPGEL)
20 g Salz
20 g Hefe
650 g Wasser

Zubereitung

1. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und den Teig für 6 Min. kneten.
2. Den Teig für 20 Min. ruhen lassen und anschließend für 40 Min. in den Gärschrank stellen.
3. Das Brot für ca. 25 Min. bei 220°C, auf 180°C fallend, im Backofen backen.

Hinweis

Die Quellmehle/-stärken **Weizenquellmehl super/hv, POMGEL** und **TOPGEL** weisen eine hohe Wasserbindung auf. Die damit hergestellten Brote und Gebäcke erhalten eine längere Frischhaltung und ein saftiges Mundgefühl. Allgemein gilt, dass das Quellprodukt entsprechend der gewünschten Textur und Viskosität des verzehrfertigen Produktes dosiert wird. In Brot und Backwaren wird **Weizenquellmehl super/hv, POMGEL** oder **TOPGEL** mit 1 - 3%, bezogen auf die Mehlmenge, zugegeben. Zusätzlich müssen dann ca. 2 - 2,5 Teile Wasser je zugesetztem Teil Quellmehl/-stärke zugegeben werden.