



Ballaststoffreiches Weißbrot

mit Weizengluten Vital

1 Portion ⌚ 50 Minuten

Zutaten

1000 g Weizenmehl Typ 550
100 g Weizenkleie
30 g Hefe
20 g Malzbackmittel
15 g **Weizengluten Vital**
2 g Salz
700 g Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verkneten.
2. Den Teig ca. 1 Std. ruhen lassen.
3. Das Brot für ca. 30 Min. bei 210°C, fallend auf 185°C, im Backofen backen.

Hinweis

Der Glutenanteil im Mehl und Teig ist entscheidend für die Backeigenschaften und somit verantwortlich für die Ausbeute und das Volumen des fertigen Gebäcks. Die Zugabemenge richtet sich nach der eingesetzten Mehqualität und den Eigenschaften des fertigen Gebäcks. Bei vielen Anwendungen ist eine Glutendosierung von 1,5 - 3% ausreichend.

Gluten beeinflusst die Eigenschaften Wasserbindung, Elastizität, Volumen, Krumenbeschaffenheit und Frischhaltung.