Produktgruppe:
BROTVORMISCHUNG

Produktname:
HÜTTENBROT

HÜTTENBROT

PRODUKTBLATT

Hüttenbrot ist eine Vormischung mit natürlichem, getrockneten Sauerteig zur Herstellung von individuellen Mischbrotrezepturen. Es wurde in Anlehnung an ursprüngliche Bauernbrote, die sich durch eine sehr lange Frischhaltung auszeichnen, entwickelt. Mit Hüttenbrot hergestellte Brote haben eine garantierte Frischhaltung von mindestens 6 Tagen.

Dosierung: 10% auf Mehl

Die Menge an Sauerteig im Mix entspricht einem Roggen-/Weizenmehl-Verhältnis von 50:50 - für einen höheren Roggenanteil kann mit hauseigenem Sauerteig oder Teigsäuerungsmitteln (z. B. Ritesa) die individuelle Geschmacksnote verliehen werden. Dadurch ermöglicht Hüttenbrot die Umsetzung Ihrer persönlichen und regionalen Geschmacksvorlieben.

Vorteile:

- garantierte Frischhaltung von mindestens 6 Tagen
- individuelle Rezeptgestaltung möglich
- weiche, saftige Krume über die gesamte Haltbarkeit
- enthält natürlichen getrockneten Roggen-Sauerteig
- hohe Sicherheit in der Anwendung

Artikelnummer	100008883
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

Lesaffre Austria AG
Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf
Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office@lesaffre.at • **www.lesaffre.at**