

Art. Nr.: 358

Gewicht: 750g



Kamut Keimling Brot EM

Zutaten:

- 100% Kamut
- Backfermentsauerteig
- Salz
- EMA
- gepipetes Wasser
- Hefe(0,5%)
- Brotgewürz

KAMUT®

☆
"Seele der Erde"

2/3 des Kamut wird angekeimt in energetisierten Wasser und mit EMA(Effektive Mikroorganismen aktiv) zu Sauerteig verarbeitet, welcher dann 18 Stunden Reifezeit benötigt.

Mit dem restlichen 1/3 Kamutvollkornmehl wird der Teig bereitet der nochmals ca. 2 Stunden Stehzeit benötigt. Nach dem Auswiegen bekommt der Teig eine weitere Reifezeit in der Form welche ca. 45 – 60 Minuten andauert.

Darauf folgt eine Backzeit von 65 – 70 Minuten auf der Steinplatte.

Die Bäckerei Polz wünscht Ihnen guten
Genuss!!

 Vor Ort – Naturkost
Gautingerstr. 1
82061 Neuried
089. 74 50 26 83