

smoothBrot Spezialmischung für textur - definiertes Brot smoothfood

moderne Ernährungskonzepte
im Alter und bei Krankheit

Inhalt / Nettofüllmenge: 1,6 kg Eimer (Artikel Nr. 6064); 5,0 kg Eimer (Artikel Nr. 6065); 15 kg Karton (Artikel Nr. 6067)

Zutaten: Weizengluten, Maltodextrin, Molkenprotein, Rapsfettpulver, Geliemittel Agar Agar, Verdickungsmittel Xanthan

So gelingt's:

- durchgetrocknetes Brot (u.a. auch Kanten, Rinden) verwenden
- Mit Brot vom Bäcker ohne Zusatzstoffe gelingt es am besten
- Am Ende der regulären Backzeit Kerntemperatur messen (SOLL 90 °C)
- Kerne im Brot sollten vermieden werden
- Die Größe und das Material (z.B. Silikon) der Kastenform verändert die Backzeit und das Regenerationsergebnis

- ✓ hoher Proteingehalt
- ✓ authentischer Brotgeschmack
- ✓ schnittfest und bestreichbar
- ✓ Inhalt reicht für 8 Brote bei 1,6 kg (ca. 160 Scheiben)
- ✓ Inhalt reicht für 25 Brote bei 5 kg (ca. 500 Scheiben)



Einfache Zubereitung:

1. 300g Brot und 700g Wasser abwiegen



2. Brot grob zerkleinern und in Wasser einweichen (min. 20 Min.)



3. Masse bei max. Geschwindigkeit stückfrei pürieren (30 Sek.)



4. 200g Smoothbrot Mischung mit einem Schneebesen o.ä. unterheben



5. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (ca. 25x11x7 cm) geben



6. Form mit Klarsichtfolie luftdicht umwickeln



7. Bei 115 °C, Volldampf, für ca. 1,5 Stunden dämpfen



8. **Kerntemperatur überprüfen (90°C)**, ggf. Garzeit verlängern. Brot in der Form vollständig auskühlen lassen und stürzen



9. Mit einer Scheibendicke von ca. 0,8 cm und stückfreien Aufstrichen servieren!



Zubereitung im Backofen: Ofen auf 115 °C vorheizen. Die in die Kuchenform gefüllte Brotmasse, abgedeckt, in eine Form mit heißem Wasser (Wasserbad) auf dem mittleren Einschub des Backofens stellen. Backzeit ca. 120 Minuten. Bitte überprüfen Sie auch bei dieser Variante die Kerntemperatur des Brotes und verlängern ggf. die Backzeit.