

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, Geliermittel Agar Agar, Verdickungsmittel Xanthan



So gelingt's:

- getrocknetes 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), da unterschiedliche Bautypen an Öfen unterschiedlich Wärme übertragen
- 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 ca. 5 Brote bei 1,6 kg (ca. 100 Scheiben)
- ✓ Inhalt reicht für ca. 16 Brote bei 5 kg (ca. 320 Scheiben)

Einfache Zubereitung:

1. 450g Brot und 1050g Wasser abwiegen



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



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



4. 300g 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. 2,0 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 Wasserbad (ab Punkt 7): Gitter bzw. Erhöhung auf den Boden eines großen Topfes legen. Kuchenform hineinstellen und Wasser in den Topf geben (bis etwa zwei Finger breit unter dem Rand der Kuchenform), danach Kuchenform wieder hinausnehmen und das Wasser zum Sieden bringen. In Klarsichtfolie geschlagene Kastenkuchenform in das vorgeheizte/siedende Wasserbad geben. Temperatur um den Siedepunkt halten und ca. 2,0 Stunden dämpfen/kochen. Wasserspiegel während des Dämpfens ggf. wieder auffüllen. Zum Ende der Garzeit die Kerntemperatur überprüfen (90°C), ggf. Garzeit verlängern. Form aus dem Wasserbad nehmen und komplett auskühlen lassen bevor das Brot aus der Form gestürzt werden kann.