

# smoothBrot

Spezialmischung für textur-definiertes Brot

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, pflanzliches Fettpulver, Agar Agar, Xanthan

## Unsere Tipps:

- 2-3 Tage altes, leicht angetrocknetes Brot verwenden
- Nach der regulären Backzeit, Kerntemperatur messen (mind. 90 °C)
- Kerne im Brot sollten vermieden werden
- Die Größe 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 abwägen
2. Brot grob zerkleinern und in Wasser einweichen (ca. 1 h)
3. Masse bei max. Geschwindigkeit pürieren (30 Sek.)
4. 200g Smoothbrot Mischung mit einem Schneebesen homogen unterheben



5. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform (ca. 25\*11\*7 cm) geben
6. Mit Klarsichtfolie abdecken
7. Bei 115 °C, 100% Dampf für 1,5 Stunden dämpfen
8. Brot in der Form vollständig auskühlen lassen, stürzen und servieren!



**Backofen:** Ofen auf 115 °C vorheizen (mit Thermometer prüfen), dann das Brot auf ein Gitter stellen, mittlerer Einschub, darunter ein tiefes Blech mit Wasser stellen. Backzeit ca. 90 Minuten.

smoothfood

moderne Ernährungskonzepte  
im Alter und bei Krankheit