



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Telefon 081-771 60 77

Telefax 081-771 60 78

info@strickermuehle

www.strickermuehle.ch

Backmehle • Rheintaler Maisprodukte • Misch- und Einzelfutter • Getreideannahme

## Hirtenbrot

3300 g	Hirtenbrotmehl, Backfertigmischung
120 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser, 20 °C
5490 g	Total-Gewicht



**Kneten:** Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem plastischen Teig kneten.

1. Gang: 2 Minuten; 2. Gang: 10 – 15 Minuten

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Stockgare:** 50 – 60 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen.

**Aufarbeiten:** Den Teig flach drücken und zu einem Rechteck formen. Mit dem Teigschaber oder Messer in die gewünschte Form und Grösse schneiden. Teiglinge anschliessend mit Mehl bestäuben und auf Apparate absetzen.

**Backen:** 40 – 50 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend auf ca. 200°C. Mit Dampf, den Zug nach 15 Minuten öffnen.

Wir verwenden keine Emulgatoren, keine Mono- & Diglyceride (z.B.:DAWE), keine Phosphate, keine Genusssäuren & Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel (z.B. Johannisbrot- & Gurkenmehle), keine Haltbarkeitsmittel.

Zutaten: Weizen, Roggen, Sonnenblumenkerne, Backhilfsmittel, Buchweizen, Sesam, Leinsamen, Weizenkleber, Weizensauer, Backhilfsmittel