



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

Maisbrot (Türggenbrot)

Rezept

Brühmasse:

220 g Maismehl hiesig

500 g Wasser, kochend heiss

Teig:

720 g Brühmasse

500 g Halbweissmehl

30 g Back-Star

42 g Hefe

65 g Wasser

20 g Salz

30 g Zucker

nach Belieben:

120 g Sultaninen / Rosinen



Das Rezept ist berechnet für zwei Maisbrote.

Brühmasse: Wasser zum Kochen bringen. Maismehl einrühren, Pfanne vom Herd nehmen und Brühmasse zugedeckt (luftdicht verschlossen) über Nacht ruhen lassen.

Benetzen: Rosinen / Sultaninen mit Wasser benetzen und in einem geschlossenen Gefäss (Plastikdose) über Nacht aufbewahren.



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

- Kneten:** Am nächsten Tag Halbweissmehl, Back-Star, Salz und Zucker mischen. Hefe im Wasser lösen / zerbröckeln. Zusammenfügen, Brühmasse vom Vortag hinzugeben und schonend zu einem glatten Teig kneten. Die Sultaninen / Rosinen erst am Ende des Knetprozesses begeben.
- Ruhephase,** Den Teig zugedeckt 1 – 2 Stunden ruhen lassen. Anschliessend den Teig
- Bearbeitung:** auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfalten (aufpassen, dass dabei die Teighaut nicht reisst). Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen. Nun den Teig halbieren und 2 runde Brote formen. Auf dem mit Backpapier belegten Backblech nochmals 15 – 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Backen:** 10 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für ca. 30 Minuten fertig backen.
- Tipp:** Die Teiglinge mit etwas Wasser besprühen / anfeuchten, bevor sie in den Ofen geschoben werden. Zusätzlich ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.

Bemerkung: Die Zeitangaben der Ruhephase / Bearbeitung variieren je nach Raumtemperatur (RT). Die Zeitangaben verkürzen sich bei höherer RT (Sommer), und verlängern sich bei tieferer RT (Winter). Die Zeitintervalle wurden deshalb grosszügig gewählt.

Ruhephase	Hohe RT (> 25 °C)	Tiefe RT (< 20 °C)
ganzer Teig (*)	eher 1 Stunde	eher 2 Stunden
geformte Teiglinge	eher 15 Min.	eher 30 Min.

(*) Anstatt auf die RT und die Zeit zu schauen, kann man auch einfach darauf achten, wie stark der Teig aufgegangen ist. **Wenn er die doppelte Grösse erreicht hat, ist die erste Ruhephase vollendet.**