



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

Raetiabrot

8500 g Raetiabrotmehl, Backfertigmischung

5 g Hefe

180 g Salz

5700 g Wasser. 12 °C

14385 g Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für 24 Raetiabrote á 600 g.

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.

1. Gang: 2 Minuten; 2. Gang: 5 – 6 Minuten.

Achtung: Teig ist fest. Rezept einhalten!

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stockgare: Variante 1: 11 – 14 Stunden bei Raumtemperatur

Variante 2: 10 – 12 Stunden im Kühlraum und 12 – 14 Stunden bei Raumtemperatur.

Aufarbeiten: **Teig nicht aufziehen!** Locker rund wirken, Schlussseite mit Halbweissmehl leicht bestäuben. Mit Schluss nach oben in die gefetteten Formen absetzen.

Stückgare: 80 – 90 Minuten bei Raumtemperatur.

Im Gärraum 45 – 50 Minuten. Auf niedrigen Ausbund achten.

Backen: 55 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend auf 200 °C. Mit Dampf, den Zug nach 30 Minuten öffnen. Hell ausbacken.

Zutaten: Weizen, Roggen, Weizenkleber, Weizensauer, Backhilfsmittel, Gerstenmalzmehl geröstet