



# 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

## Traubenkernbrot

3000 g Traubenkernbrotmehl

80 g Hefe

2000 g Wasser

---

5080 g Total-Gewicht



**Mischen:** Spiralkneter; 4 Minuten

**Kneten:** Alle Zutaten im Spiralkneter zu einem plastischen Teig kneten.  
6 – 8 Minuten

**Teigtemperatur:** 24 – 25 °C

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

**Aufarbeiten:** Rund wirken, dann länglich aufarbeiten. Vor dem Einschiessen einschneiden (evtl. leicht stauben).

**Backen:** ca. 40 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend.  
Gut dämpfen, den Zug nach 15 Minuten öffnen.

Zutaten: Weizen, Traubenkerne gemahlen, Roggen, Salz, Backhilfsmittel