



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Traubenkernbrot

Rezept

1000 g Traubenkernbrotmehl

26 g Hefe

665 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für drei Traubenkernbrote.

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten: 4 Minuten im 1. Gang, dann 6 – 8 Minuten im 2. Gang

Ruhephase, Bearbeitung: Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis er doppelte Grösse erreicht hat (ca. 1 ½ – 2 ½ Stunden / siehe Bemerkungen). Anschliessend den Teig 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, anschliessend den Teig portionieren und Brote formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals ca. 20 – 40 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 200 °C stellen und für ca. 35 Minuten fertig backen.



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

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 ½ Stunden	eher 2 ½ Stunden
geformte Teiglinge	eher 20 Min.	eher 40 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.**
