



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

Trüllerbrot dunkel

2900 g Trüllerbrotmehl dunkel, Backfertigmischung

20 g Hefe

2100 g Wasser, 12°C

5020 g Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für zehn Trüllerbrote dunkel à 500g.

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.

Stockgare: *Variante 1:* Teig nach dem Kneten abgedeckt 2 Stunden in der Backstube stehen lassen; dann 16 – 18 Stunden in den Kühlraum stellen, bei ca. 4°C. Vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlraum nehmen und in der Backstube 6 – 8 Stunden abgedeckt stehen lassen.

Variante 2: Teig nach dem Kneten sofort in den Kühlraum stellen, 6 – 8 Stunden vor Weiterverarbeitung rausnehmen und in der Backstube abgedeckt stehen lassen.

Variante 3: Teig am Abend vorbereiten und 6 – 8 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur in der Backstube ruhen lassen.

Variante über das Wochenende: Teig am Samstag vorbereiten, sofort abgedeckt in den Kühlraum stellen und am Sonntagabend 6 – 8 Stunden vor Weiterverarbeitung aus dem Kühlraum nehmen und in der Backstube abgedeckt ruhen lassen.

Teigtemperatur: 22 – 24°C, bei allen Varianten.



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

Aufarbeiten: Teig nicht aufziehen, nicht wirken, nur abstechen; Teigstücke von 500 g abwiegen, etwas länglich ziehen und auf dem mit Halbweissmehl bestäubten Tisch absetzen. Nach kurzer Zwischengare (10 – 15 Min.) locker aufdrehen und auf Einschiessapparate absetzen.

Stückgare 15 Minuten

Backen: 40 – 45 Minuten. Anfangstemperatur: 250 °C. Temperatur fallend. Mit wenig 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.

Zusammensetzung: Weizen, Backhilfsmittel, Salz, Gerstenmalzmehl geröstet, Weizensauer