



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Trüllerbrot hell

Rezept

600 g Trüllerbrotmehl hell

4 g Hefe

420 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für zwei helle Trüllerbrote.

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten.

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 8 – 9 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bearbeitung: Anschliessend sollte der Teig ungefähr die doppelte Grösse erreicht haben (siehe Bemerkungen). Teig nun auf dem mit Mehl bestäubten Tisch absetzen, halbieren und etwas länglich ziehen. Nochmals für 10 – 15 Minuten ruhen lassen. Teiglinge mehrmals um die eigene Achse drehen und auf dem mit Backpapier belegten Backblech absetzen. Die Teiglinge nun nochmals ca. 15 – 20 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 250 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 200 °C stellen und für 30 – 35 Minuten ausbacken.



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Tipps:

- Je länger Sie die Brote bei 250 °C backen, desto dunkler werden sie.
- 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: Wichtig ist, dass der Teig nach der ersten Ruhephase die doppelte Grösse erreicht. Wenn er diese auch nach 9 Stunden noch nicht erreicht hat, dann sollte die Ruhephase verlängert werden.
