



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Trüllerbrot Rustico

Rezept

580 g Trüllerbrotmehl Rustico

4 g Hefe

420 g Wasser

wenig Umhüllung für Trüllerbrot Rustico



Das Rezept ist berechnet für zwei Trüllerbrote Rustico.

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Zur Backfertigmischung „Trüllerbrotmehl Rustico“ 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 anschliessend auf dem mit „Umhüllung für Trüllerbrot Rustico“ 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.
