



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

Türggenbrot (Maisbrot)

Brühmasse (Am Vortag abbrühen)

- 1300 g Maismehl hiesig
- 3000 g Wasser, kochend heiss

Teig

- 4300 g Brühmasse
- 3000 g Halbweissmehl
- 400 g Wasser
- 130 g Salz
- 200 g Levit
- 200 g Zucker
- 800 g Sultaninen (Am Vortag mit kaltem Wasser leicht auswaschen und im geschlossenen Behälter aufbewahren)
- 300 g Hefe
- 9330 g Total-Gewicht



Kneten: Zutaten inklusive Brühmasse schonend aber gut auskneten

Beigeben: Sultaninen am Ende des Knetprozesses beigeben

Stockgare: 90 Minuten, dazwischen 1 bis 2 Mal aufziehen

Gewicht: 450 g

Aufarbeiten: Rund wirken, auf Bleche absetzen, bei $\frac{3}{4}$ Gare schneiden und nach 10 Minuten einschiessen

Backen: 45 Minuten. Anfangstemperatur: 210 °C, Temperatur fallend. Mit wenig Dampf, den Zug nach 15 Minuten öffnen.