



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

10-Kornbrot

3000 g	10-Kornbrotmehl, Backfertigmischung
100 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser
<hr/>	
5170 g	Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für elf 10-Kornbrote à 470g.

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten; 2/3 langsam, 1/3 schnell.

Stockgare: 40 - 50 Minuten, 1 x aufziehen.

Backen: 45-50 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend. Mit 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.

Zutaten: Weizen, Roggen, Sesam, Backhilfsmittel, Dinkel, Mais, Buchweizen, Sojaschrot getoastet, Speisohaferflöckli, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Weizensauer, Gerstenmalzmehl geröstet