



# 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

## Bauernbrot

3000 g Bauernmehl Typ 850

80 g Levit oder ähnliches

60 g Back-Star

80 g Hefe

70 g Salz

2000 g Wasser

5270 g Total-Gewicht ergibt ca. 11 Brote zu 470 g



**Kneten:** Mischgang: 6 Minuten, 2. Gang: 4 Minuten

**Teigtemperatur:** ca. 24 ° C

**Stockgare:** 50 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen

**Aufarbeiten:** Teiglinge rund aufarbeiten in Bauernbrotmehl wenden und auf Apparate absetzen. Vor dem Einschiessen je 4 Schnitte anbringen.

**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.

Zusammensetzung: Weizen, Roggen