



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Golden-Soja Brot

Rezept

1000 g	Golden-Soja-Mehl mit Sauer und Salz
35 g	Hefe
800 g	Wasser



Das Rezept ist berechnet für 3 Golden-Soja Brote.

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten.
Knetzeit: mit Maschine 30 Minuten.

Ruhephase, Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bearbeitung: Anschliessend den Teig auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfalten. Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, anschliessend den Teig portionieren und Brote formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals 25-30 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 20-30 Minuten fertig backen.

Tipps: Ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.
