



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Kleiebrot

### Rezept

---

800 g Kleiebrotmehl

---

32 g Back-Star

---

16 g Salz

---

12 g Hefe

---

600 g Wasser (handwarm)

---



Das Rezept ist berechnet für zwei Kleiebrote.

---

**Kneten:** Mehl, Back-Star und Salz mischen. Hefe in Wasser lösen. Zusammenfügen und 10 Minuten kneten.

---

**Ruhephase:** Variante 1: Am Vorabend den Teig vorbereiten und in einer Schüssel mit einem Tuch zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag den Teig herausnehmen und 4 Stunden ruhen lassen.

Variante 2: Den Teig zubereiten und zugedeckt 1 - 1 ½ Stunden ruhen lassen.

---

**Bearbeitung:** Anschliessend den Teig auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, halbieren, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfalten (aufpassen, dass die Teighaut dabei nicht reisst), Teiglinge eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen. Die Teiglinge rundlich formen, nochmals in Kleiebrotmehl drehen und auf dem mit Backpapier belegten Backblech legen und nochmals 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

---



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

**Backen:** 10 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und bei abfallender Temperatur für 40 Minuten fertig backen.

---

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

---