



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

## Raetiabrot

### Rezept

---

1000 g Raetiabrotmehl

1 g Hefe

---

15 g Salz

---

670 g Wasser

---



Das Rezept ist berechnet für 3 Raetiabrote.

**Kneten:** Hefe und Salz in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten plastischen Teig kneten. Knetzeit: mit Maschine 8-12 Minuten; von Hand 25-30 Minuten! Achtung: Teig ist sehr fest.

**Ruhephase,** Den Teig zugedeckt ca. 11-14 Stunden bei Raumtemperatur ruhen

**Bearbeitung:** lassen. Anschliessend den Teig portionieren und locker rundliche Brote formen. Oberseite mit Halbweissmehl leicht bestäuben, dann in die gefettete Form setzen. Nochmals 80-90 Minuten ruhen lassen.

**Backen:** 10 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 35-45 Minuten fertig backen.

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

---