



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Bauernbrot

Rezept

600 g Bauernbrotmehl (Typ 850)

20 g Hefe

14 g Salz

400 g Milch-Wasser (50:50)



Das Rezept ist berechnet für zwei Bauernbrote.

Kneten: Mehl und Salz mischen. Hefe in Milchwasser lösen. Zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten.

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 1-1 ½ Stunden ruhen lassen. Anschliessend den Teig
Bearbeitung: auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfalten (aufpassen, dass die Teighaut dabei nicht reisst). Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, dann den Teig halbieren und zwei runde Brote formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech nochmals zugedeckt 25-30 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 30-35 Minuten fertig backen.

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

Wenn Sie ein grösseres Backvolumen (grössere Brote) wünschen, können Sie 24g Back-Star (Backhilfsmittel) beimischen.
