



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Rheintaler Brot

Rezept

1000 g Rheintalerbrotmehl

12 g Hefe

15 g Salz

670 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für 3 Rheintaler Brote.

Kneten: Hefe und Salz in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Knetzeit: mit Maschine 15 Minuten; von Hand 25-30 Minuten!

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bearbeitung: Anschliessend den Teig auf den mit wenig Roggen-Mehl bestäubten Tisch legen, portionieren, schonend rundliche Brote formen und leicht flach drücken. Oberseite mit Roggenmehl leicht bestäuben. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals 10 Minuten ruhen lassen, dann Schnitte anbringen.

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.

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