



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Telefon 081-771 60 77

Telefax 081-771 60 78

info@strickermuehle

www.strickermuehle.ch

Backmehle • Rheintaler Maisprodukte • Misch- und Einzelfutter • Getreideannahme

Rheintalerbrot

2500 g Rheintalerbrotmehl, Backfertigmischung

30 g Hefe

70 g Salz

2000 g Wasser, 12 °C

5270 g Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für vier grosse (1 kg) und ein kleines (600 g) Rheintalerbrot

Kneten: Alle Zutaten zu einem weichen, plastischen Teig kneten.

Stockgare: 24 Stunden. Nach dem Kneten den Teig 3 Stunden in der Backstube stehen lassen. Dann in den Kühlraum stellen und mindestens 2 bis 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung herausnehmen.

Aufarbeiten: Den Teig nicht aufziehen. Teig in gewünschter Grösse portionieren (Empfehlung: 4 x 1 kg und 1 x 600 g). Auf dem mit Roggenmehl bestäubten Tisch absetzen, schonend rund formen, leicht flach drücken und auf Einschiessapparate absetzen. Nach einer Stückgare von 10 Minuten 4 parallel verlaufende Schnitte anbringen.

Backen: Anfangstemperatur: 240 °C. Temperatur fallend. Mit wenig Dampf, den Zug nach 15 – 20 Minuten öffnen. **Gut ausbacken!**

Zutaten: Weizen, Roggen, Backhilfsmittel, Weizenkleber, Gerstenmalzmehl geröstet