



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

Vinschgerbrot

3000 g Vinschgerbrotmehl, Backfertigmischung

120 g Hefe

50 g Gewürzmischung

(die Hälfte jeweils gemahlen: 400 g Koriander, 400 g Fenchel, 800 g Kümmel)

3000 g Wasser, 28 °C

6170 g Total-Gewicht

Kneten: Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem plastischen Teig kneten.
1. Gang: 4 Minuten; 2. Gang: 4 Minuten

Stockgare: 60 – 70 Minuten

Aufziehen: Nach der Stockgare nochmals ca. 1 Minute durchkneten, dann sofort aufarbeiten.

Gewicht: 1 Teil 120 g

Aufarbeiten: Den Teig gleichmässig auf dem Arbeitstisch verteilen, so dass er überall die gleiche Dicke hat (~ 6-7 cm). Die Oberfläche schrittweise mit Roggenmehl bestäuben und mit der hohlen Hand (Handkante) Teigstücke portionieren (abzwicken). Die Teigstücke im Roggenmehl wälzen und auf Abziehapparate absetzen.

Stückgare: Bei Backstubentemperatur 35 – 40 Minuten; im trockenen Gärraum bis sich die gewünschte Maserung bildet (Risse wie beim Walliser Roggenbrot).

Backen: 30 – 35 Minuten. Anfangstemperatur: 240 °C. Temperatur fallend. Ohne Dampf, den Zug von Anfang an ziehen.



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

Wir verwenden keine Emulgatoren, keine Mono- & Diglyceride (z.B:DAWE), keine Phosphate, keine Genusssäuren & Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel (z.B. Johannisbrot- & Gurkenmehle), keine Haltbarkeitsmittel.

Zusammensetzung: Roggen, Weizen, Weizenkleber, Salz, Weizensauer, Gerstenmalzmehl geröstet