



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

## Körnerbrot

### Rezept

300 g	Ruchmehl
	Umhüllung für Trüllerbrot
200 g	Rustico oder feine Mischung für Körnerbrot
20 g	Back-Star
21 g	Hefe
7 g	Salz
350 g	Wasser (lauwarm)



Das Rezept ist berechnet für 1 Körnerbrot.

---

**Kneten:** Hefe und Salz in Wasser lösen. Mehl, Umhüllung und Back-Star beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Knetzeit mit Maschine: 15 Minuten

---

**Ruhephase:** Den Teig zugedeckt ca. 2 – 5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

---

**Bearbeitung:** Anschliessend den Teig locker länglich, rundlich oder quadratisch formen. Teigling in der Umhüllung für Trüllerbrot Rustico oder feine Mischung für Körnerbrot mehrmals drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech absetzen. Schnitte anbringen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen.

---

**Backen:** 10 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für ca. 30 Minuten fertig backen.

---

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

---