



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Telefon 081-771 60 77
Telefax 081-771 60 78
info@strickermuehle

www.strickermuehle.ch

Backmehle Rheintaler Maisprodukte Provimi- und Einzelfutter Getreideannahme

Bauernbrot

3000 g	Bauernmehl Typ 850
80 g	Levit oder ähnliches
60 g	Back-Star
80 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser
<hr/>	
5270 g	Total-Gewicht ergibt ca. 11 Brote zu 470 g



Kneten: Mischgang: 6 Minuten, 2. Gang: 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Stockgare: 50 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen

Aufarbeiten: Teiglinge rund aufarbeiten in Bauernbrotmehl wenden und auf Apparate absetzen. Vor dem Einschiessen je 4 Schnitte anbringen.

Backen: 45 – 50 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend.
Mit Dampf, den Zug nach 15 Minuten öffnen.

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

Zusammensetzung: Weizen, Roggen