



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

Hirtenbrot

3300 g	Hirtenbrotmehl, Backfertigmischung
120 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser, 20 °C
5490 g	Total-Gewicht



Kneten: Alle Zutaten im Spiralknetter zu einem plastischen Teig kneten.
1. Gang: 2 Minuten; 2. Gang: 10 – 15 Minuten

Teigtemperatur: 26 °C

Stockgare: 50 – 60 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen.

Aufarbeiten: Den Teig flach drücken und zu einem Rechteck formen. Mit dem Teigschaber oder Messer in die gewünschte Form und Grösse schneiden. Teiglinge anschliessend mit Mehl bestäuben und auf Apparate absetzen.

Backen: 40 – 50 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend auf ca. 200 °C. 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.

Zutaten: Weizen, Roggen, Sonnenblumenkerne, Buchweizen, Sesam, Leinsamen, Roggensauer, Backhilfsmittel