



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

Raetia-Brot

8500 g	Raetiabrotmehl, Backfertigmischung
5 g	Hefe
180 g	Salz
5700 g	Wasser, 12 °C
<hr/>	
14385 g	Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für 24 Raetia-Brote à 600g.

Kneten: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.

1. Gang: 2 Minuten; 2. Gang: 5 – 6 Minuten

Achtung: Teig ist fest. Rezept einhalten!

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stockgare: Variante 1: 11 – 14 Stunden bei Raumtemperatur

Variante 2: 10 – 12 Stunden im Kühlraum und
12 – 14 Stunden bei Raumtemperatur

Aufarbeiten: Teig nicht aufziehen! Locker rund wirken, Schlusseite mit Halbweissmehl leicht bestäuben. Mit Schluss nach oben in die gefetteten Formen absetzen.

Stückgare: 80 – 90 Minuten bei Raumtemperatur. Im Gärraum 45 – 50 Minuten. Auf niedrigen Ausbund achten.

Backen: 55 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend auf 200 °C. Mit Dampf, den Zug nach 30 Minuten öffnen. Hell ausbacken.

Zutaten: Weizen, Roggen, Trockensauer, Gerstenmalz, Backhilfsmittel