



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

Rheintaler Brot

2500 g	Rheintalerbrotmehl, Backfertigmischung
30 g	Hefe
70 g	Salz
2000 g	Wasser, 12 °C
<hr/>	
4600 g	Total-Gewicht



Das Rezept ist berechnet für vier grosse (1kg) und ein kleines (600g) Rheintaler Brot.

Kneten: Alle Zutaten zu einem weichen, plastischen Teig kneten.

Stockgare: 24 Stunden. Nach dem Kneten den Teig 3 Stunden in der Backstube stehen lassen. Dann in den Kühlraum stellen und mindestens 2 bis 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung heraus nehmen.

Aufarbeiten: Den Teig nicht aufziehen. Teig in gewünschte Grösse portionieren (Empfehlung: 4 x 1kg und 1 x 600g). Auf dem mit Roggenmehl bestäubten Tisch absetzen, schonend rund formen, leicht flach drücken und auf Einschiessapparate absetzen. Nach einer Stückgare von 10 Minuten 4 parallel verlaufende Schnitte anbringen.

Backen: Anfangstemperatur: 240 °C. Temperatur fallend.
Mit wenig Dampf, den Zug nach 15 – 20 Minuten öffnen.
Gut ausbacken!

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, Levit, Gerstenmalz, Backhilfsmittel