



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

produziert mit 100% erneuerbarer Energie

Traubenkernbrot

- Typischer Traubenkern-Geschmack
- **Maximaler Gehalt an Procyanidin (OPC)**
- Hoher Gehalt an Vitaminen
- Lange Haltbarkeit
- Natürlicherweise rötlich-dunkel



Das Traubenkernbrot vereint

Gesundes mit Genuss!



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

Traubenkernbrot



3000 g	Traubenkernbrotmehl
80 g	Hefe
2000 g	Wasser
<hr/>	
5080 g	Total-Gewicht

Mischen: Spiralkneter; 4 Minuten

Kneten: Alle Zutaten im Spiralkneter zu einem plastischen Teig kneten.
6 – 8 Minuten

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Stockgare: 60 Minuten, dazwischen 1 x aufziehen.

Aufarbeiten: Rund wirken, dann länglich aufarbeiten. Vor dem Einschiessen einschneiden (evtl. leicht stauben).

Backen: ca. 40 Minuten. Anfangstemperatur: 230 °C. Temperatur fallend.
Gut dämpfen, den Zug nach 15 Minuten öffnen.

Zutaten: Weizen, Traubenkerne, Roggen, Speisesalz, Backhilfsmittel