



# 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

## Vinschgerbrot

3000 g	Vinschgerbrotmehl, Backfertigmischung
120 g	Hefe
50 g	Gewürzmischung (die Hälfte jeweils gemahlen: 400g Koriander, 400g Fenchel, 800g Kümmel)
3000 g	<u>Wasser, 28 °C</u>
6170 g	Total-Gewicht

**Kneten:** Alle Zutaten im Spiralkneter zu einem plastischen Teig kneten.  
1. Gang: 4 Minuten; 2. Gang: 4 Minuten

**Stockgare:** 60 – 70 Minuten

**Aufziehen:** Nach der Stockgare nochmals ca. 1 Minute durchkneten, dann sofort aufarbeiten.

**Gewicht:** 1 Teil 120g

**Aufarbeiten:** Den Teig gleichmässig auf dem Arbeitstisch verteilen, so dass er überall die gleiche Dicke hat (~ 6-7 cm). Die Oberfläche schrittweise mit Roggenmehl bestäuben und mit der hohlen Hand (Handkante) Teigstücke portionieren (abwickeln). Die Teigstücke im Roggenmehl wälzen und auf Abziehapparate absetzen.

**Stückgare:** Bei Backstubentemperatur 35 – 40 Minuten; im trockenen Gärraum bis sich die gewünschte Maserung bildet (Risse wie beim Wallisser Roggenbrot).

**Backen:** 30 – 35 Minuten. Anfangstemperatur: 240 °C. Temperatur fallend. Ohne Dampf, den Zug von Anfang an ziehen.



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

[www.strickermuehle.ch](http://www.strickermuehle.ch)

---

Backmehle Rheintaler Maisprodukte Provimi- und Einzelfutter Getreideannahme

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

Zusammensetzung: Rogge, Weizen, Speisesalz, Trockenhebel, Backhilfsmittel