



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: www.mehlundfutter.ch

10-Kornbrot

Rezept

600 g 10-Kornbrotmehl

20 g Hefe

14 g Salz

400 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für zwei 10-Kornbrote.

Kneten: Mehl und Salz mischen. Hefe in Wasser lösen. Zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten.

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 40-50 Minuten ruhen lassen. Anschliessend den

Bearbeitung: Teig auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfallen (aufpassen, dass dabei die Teighaut nicht reisst). Diesen Vorgang 2-3 Mal wiederholen, anschliessend den Teig halbieren und zwei längliche Brote formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech nochmals zugedeckt 25-30 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 230 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 180 °C stellen und für 30-35 Minuten fertig backen.

Tip: Ein feuerfestes Gefäss mit heissem Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot geht so besser auf.
