



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Traubenkernbrot



1000 g Traubenkernbrotmehl

26 g Hefe

665 g Wasser (kalt)

1691 g Total-Gewicht

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten.
Knetzeit: mit Maschine: 8 – 12 Minuten; von Hand: 25 – 30 Minuten!

Ruhephase, Den Teig zugedeckt ca. 1 ½ Stunden 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 portionieren und Brote formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals 25-30 Minuten ruhen lassen.

Backen: 10 Minuten im auf 220 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 200 °C stellen und für ca. 35 Minuten fertig backen.

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



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Bemerkung:

Die Zeitangaben beziehen sich auf normale Raumtemperatur (ca. 20 °C). Die Zeitangaben verkürzen sich bei deutlich höherer RT (Sommer), und verlängern sich bei tieferen RT.