



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Trüllerbrot hell

Rezept

600 g Trüllerbrotmehl hell

4 g Hefe

420 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für zwei helle Trüllerbrote.

Kneten: Hefe in Wasser lösen. Zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. (Achtung: Kein Salz mehr beifügen, denn dieses ist schon in der Backfertigmischung enthalten)

Ruhephase, Den Teig zugedeckt 8-9 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Teig
Bearbeitung: anschliessend auf dem mit Mehl bestäubten Tisch absetzen, halbieren und etwas länglich ziehen. Nochmals für 10-15 Minuten ruhen lassen. Teiglinge mehrmals um die eigene Achse drehen und auf dem mit Backpapier belegten Backblech absetzen.

Backen: 10 Minuten im auf 250 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille. Anschliessend auf 200 °C stellen und für 30-35 Minuten ausbacken.

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

Je länger Sie die Brote bei 250 °C backen, desto dunkler werden sie.
