



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

Onlineshop für Qualitäts-Mehl und Tierfutter: [www.mehlundfutter.ch](http://www.mehlundfutter.ch)

## Trüllerbrot Rustico

### Rezept

---

580 g Trüllerbrotmehl Rustico

---

4 g Hefe

---

420 g Wasser

---

wenig Umhüllung für Trüllerbrot Rustico

---



Das Rezept ist berechnet für zwei Trüllerbrote Rustico.

---

**Kneten:** Hefe in Wasser lösen. Zur Backfertigmischung „Trüllerbrotmehl Rustico“ 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 „Umhüllung für Trüllerbrot Rustico“ 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.

---