



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

## Rheintalerbrot

### Rezept

---

1000 g Rheintalerbrotmehl

---

12 g Hefe

---

22 g Salz

---

800 g Wasser

---



Das Rezept ist berechnet für 3 Rheintalerbrote

---

**Kneten:** Hefe und Salz in Wasser lösen. Mehl beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Knetzeit: mit Maschine 15 Minuten, von Hand 25 - 30 Minuten.

---

**Ruhephase:** **Variante 1:** Den Teig nach dem Kneten ca. 3 - 4 Stunden zugedeckt in einer Schüssel bei Raumtemperatur ruhen lassen und anschliessend für 8 - 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Durch diese lange Teigruhe entfaltet sich das Mehlaroma und das Brot wird bekömmlicher. Nach der Ruhephase im Kühlschrank den Teig vor der Weiterverarbeitung nochmals 3 - 5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

**Variante 2:** Den Teig nach dem Kneten ca. 3 - 4 Stunden zugedeckt in einer Schüssel bei Raumtemperatur ruhen lassen und dann weiterverarbeiten.

---

**Bearbeitung:** Teig auf den mit wenig Roggenmehl bestäubten Tisch legen, portionieren, schonend rundliche Brote formen und leicht flach drücken. Oberseite mit Roggenmehl leicht bestäuben. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals 10 Minuten ruhen lassen, dann Schmitte anbringen.

---



# STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

---

**Backen:** 10 Minuten im auf 210 °C vorgeheizten Ofen, auf der zweituntersten Rille.  
Anschliessend auf 180 °C stellen und für 35 - 45 Minuten fertig backen.

---

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

---