



STRICKER & CIE AG

HANDELSMÜHLE

9472 GRABS

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

Hirtenbrot

Rezept

660 g Hirtenbrotmehl

20 g Hefe

14 g Salz

400 g Wasser



Das Rezept ist berechnet für zwei Hirtenbrote.

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

Ruhephase, Bearbeitung: Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf den mit wenig Mehl bestäubten Tisch legen, etwas flach drücken, an den Enden etwas in die Länge ziehen und vorsichtig zusammenfalten (aufpassen, dass dabei die Teighaut nicht reisst). Diesen Vorgang 2–3-mal wiederholen, anschliessend den Teig halbieren, flach drücken und zu Rechtecken formen. Teiglinge auf dem mit Backpapier belegten Backblech zugedeckt nochmals 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.

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