



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Riesal-Klosterbrot

Deklaration (Mehl) Ruchmehl (Typ 1100), Halbweissmehl (Typ 720), Roggenmehl hell (Typ 990), Roggen gequetscht und Maisdunst.

Rezept
1'650 g Riesal-Klostermehl
1'000 g Wasser (kalt)
90 g Hefe

Laufzeit ungefähr 10 Minuten.

1'650 g Riesal-Klostermehl
1'000 g Wasser
100 g Riesal-Vollsauer *
100 g Pflanzenfett
75 g Salz

Teigruhe ungefähr 20 Minuten.

Aufwirken Teigstücke zu 500 g abwägen und façonnieren. In Klostermehl drücken, mit Schluss nach oben in die runde Metallform geben. Ca. 40 Minuten Backstubbengare, dann umgekippt mit der Form nach oben in den Ofen einschiessen. Die Form bleibt während dem Backen auf dem Brot, damit es im eigenen Dampf gebacken werden kann.

Backen Bei etwa 200° C während ungefähr 40 Minuten backen.

* Lieferant: Riesal AG, 6314 Unterägeri, Telefon 041 / 750 24 72.