



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Chnebel-Brot

Vorteig:

1 dl Wasser
6 gr Hefe
150 gr Kleeb-Dinkelmischung

Zutaten miteinander schonend auskneten, den Vorteig in Schüssel legen und mit Plastik zudecken.

Gärzeit:

Raumtemperatur: 60 Min., danach Kühlschrank 20 – 22 Std.

Hauptteig:

Vorteig von oben
6,5 dl Wasser
5 g Hefe
850 g Kleeb-Dinkelmischung

Alle Zutaten miteinander mischen.

25 gr Salz nach ca. halber Knetzeit begeben.

Teig in Schüssel legen und mit Plastik zudecken. Der Teig darf richtig nass sein.

Gärzeit:

Bei Raumtemperatur ca. 2 Std. um das Doppelte gehen lassen.

Teig nochmals sorgfältig aufwirken und anschliessend im Kühlschrank 18 – 20 Std. gehen lassen.

Aufarbeiten:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig auf dem Tisch wenden. 4 Längliche Teigstücke abtrennen und auf bemehltem Tisch formen. 5 – 10 Min. gären lassen.

Backen:

In vorgedämpften, sehr warmen Ofen einschiessen. Nach ca. 10 Min. Dampf abstellen. Backzeit ca. 20 Min 250° und ca. 25 - 20 bei 220°