

# Maisbrot mit Rheintaler Ribelmehl AOC

## Brühmasse:

Am Vortag abbrühen.

700 g Rheintaler Ribelmehl (Art. Nr. 54491025)  
1'500 g Wasser kochend heiss (gut verrühren)

## Teig:

2'200 g Brühmasse  
1'400 g Halbweissmehl  
100-150 g Wasser (wenn nötig)  
80 g Levit Fermenta  
60 g Salz  
50 g Backmittel (nicht zwingend!)  
180 g Zucker  
120 g Hefe  
20 g Anis (je nach Region)

400 g Sultaninen (5 - 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen und gut abtropfen)



**Kneten:** Zutaten inklusive Brühmasse schonend aber gut auskneten.

**Beigeben:** Am Ende des Knetprozesses, die Sultaninen beigeben.

**Stockgare:** Mit Backmittel 50 bis 60 Minuten, kein aufziehen.  
Ohne Backmittel die Stockgare auf 90 Minuten erhöhen dazwischen 1 x aufziehen.

**Gewicht:** 400 g

**Aufarbeiten:** Rund wirken, auf Bleche absetzen, bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Ei bestreichen,  
weitere 10 – 15 Minuten gären lassen, nochmals bestreichen und schneiden, siehe Bild.  
Eistreiche trocknen lassen.

**Temperatur:** Abgestandenen Ofen verwenden bei 210°C fallend, nach 2 Minuten wenig Dampf geben.  
Nach 15 Minuten den Zug öffnen.

**Backzeit:** 35 Minuten

**Zusammensetzung:** Weizenmehl – Maismehl weiss – Sultaninen – Zucker – Kochbutter – Backhefe Speisesalz  
– Anis

**Verkaufsargumente:** Schmeckt fein auch ohne Brotaufstrich  
Gute Ergänzung zum Sonntagsbrunch  
Sehr schmackhaft mit Butter und Konfitüre, als Zwischenmahlzeit.