

# Raetiabrot

Rezeptmenge: 12 Stück à 600 g



Raetiabrot bei 600 g Teigeinlage aus der Originalform ausgebrochen

3'000 g Wasser (8 - 10°C)  
5 g Backhefe (im Wasser auflösen)  
4'500 g Raetiamehl  
110 g Speisesalz

7'615 g Teig (ergibt eher einen festen Teig, Rezept einhalten)

**Knetzeit:** Schonend kneten, nicht zu stark auskneten (Teigtemperatur 22 - 24°C)

Knetmaschinen Typ:

Mischzeit:

Min.

Knetzeit:

Min.

**Stockgare:** 12 - 14 Stunden bei Raumtemperatur (Teig nicht aufziehen)

**Teigeinlage:** Je nach Formen  
600 g für die Original Raetiabrot-Form  
2 x 250 g für Graham-Formen

**Aufarbeiten:** Direkt abwägen und locker rund wirken, die Schlusseite mit Roggenmehl bestäuben und mit der Schlusseite nach oben in die vorgefettete Form einsetzen.

**Stückgare:** Je nach Backenstubentemperatur 35 - 40 Minuten, im Gärraum etwas kürzer.

**Backen:** Im vorgedämpften Ofen bei 220°C einschicken. Nach ca. 30 Minuten Zug ziehen.

**Backzeit:** 2 x 250 g Teigeinlage ca. 40 Minuten  
600 g Teigeinlage ca. 55 Minuten



Original Raetiabrot-Form, erhältlich bei der Meyerhans Hotz AG



Graham-Form mit 2 x 250 g Teigeinlage

**Deklaration:** Weizenmehl (Acerolafruchtpulver, Malzmehl), Wasser, Roggenmehl, Soja, getrockneter Sauerteig, Gerstenmalzmehl, Speisesalz, Backhefe