

**Rezept vom Bäcker**  
**Recette du boulanger**



*Für Bündner Roggenbrot: Pour Pain de 5  
seigle des Grisons:*

*500g Roggen-Mehl  
500g farine de seigle*

*125g Ruch-Mehl  
125g farine bisel*

*4,15 dl Wasser  
4,15 dl d'eau*

*20g Hefe  
20g de levure*

*15g Salz  
15g de sel*

- 1.** Mehl und Salz mischen. Eine Mulde formen, Hefe im Wasser auflösen und in die Mulde giessen. Mélanger la farine avec le sei. Former un puits, délayer la levure dans l'eau et verser dans le puits.
- 2.** Alles zu einem geschmeidigen, kompakten Teig kneten (ca. 6 Min.), zugedeckt 40–50 Minuten stehen lassen. Pétrir le tout en une pâte compacte et souple (env. 6 min.), couvrir et laisser lever la pâte pendant 40–50 min.
- 3.** Teigstücke von 700 g abwägen und länglich wirken. Mit Mehl bestäuben und 20 Min. stehen lassen. Peser des morceaux de pâte de 700g et avoir l'air allonge. Saupoudrer de farine et laisser reposer 20 minutes.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220–240° C bis zur gewünschten Farbe backen (40–45 Min.). Cuire au four préchauffé à environ 220–240°C à la couleur désirée (40–45 min.)

**i** Vor dem Backen mehrmals mit schmaler Messerklinge einstechen  
Avant d'enfourner, piquer plusieurs fois la surface avec la lame d'un couteau



Art. Nr.: 89161.01  
89160