



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Alpenbrot

**Deklaration (Mehl)** Weizenmehl (Typ 550), Dinkelmehl (Typ 750), Roggenmehl (Typ 1100) und getrockneter Sauerteig.

## Direkte Triebführung

<b>Rezept</b>	5'150 g Alpenbrotmischung 3'500 g Wasser 150 g Hefe 140 g Salz 1'000 g geröstete Sonnenblumenkernen	Alle Zutaten miteinander schonend zu einem Teig kneten. am Schluss darunter mischen
---------------	---	--

**Stockgare** 90 – 120 Minuten.

**Aufwirken** Teigstücke mit je 150 g Teiginlage rund wirken. Je 3 Stück zusammen stossen und mit Halbweissmehl stauben. Auf Einschiessapparate absetzen und gut gären lassen.

**Backen** In vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.