



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Alpenbrot

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

## Indirekte Triebführung

### Rezept

#### Vorteigherstellung

6'000 g Alpenbrotmischung  
4'200 g Wasser  
40 g Hefe

Der Vorteig kann im Kühlschrank bei 3 – 5° C bis zu 3 Tage gelagert werden.

#### Teigherstellung

5'000 g Alpenbrotmischung  
3'500 g Wasser  
3'400 g Vorteig  
200 g Hefe  
180 g Salz  
1'400 g geröstete Sonnenblumenkernen

Alle Zutaten miteinander schonend zu einem Teig kneten.

am Schluss darunter mischen

### Stockgare

75 – 90 Minuten.

### Aufwirken

Teigstücke mit je 150 g Teigeinlage 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.