



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Walliserbrot aus Wallisermehl-Fix

Deklaration (Mehl)	Roggenschrot, Roggenmehl (Typ 700), Weizenmehl (Typ 1100), Speisesalz (mit Jod), Erbsenfaser, Säuerungsmittel (Milchsäure), Weizenröstmalz, Weizenkleber, Zucker, Caramel und Gerstenmalzmehl.
Rezept	1'500 g Wallisermehl-Fix 1'000 g Wasser (kalt) 80 g Hefe
Herstellung	Zu einem mittelfesten Teig kneten.
Stockgare	Gärdauer am Stock ca. 50 – 60 Minuten. In der Zwischenzeit einmal zusammenlegen.
Aufwirken	In gewünschte Teigstücke teilen und façonnieren. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und im Schrot oder Wallisermehl rollen. Auf Einschiessapparate oder Brotladen absetzen.
Stückgare	Die richtige Stückgare ist erreicht, wenn an der Oberfläche des Teiglaibes gleichmässige Risse entstehen.
Backen	Die Brote in einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.
Ergänzung	Das Walliserbrot aus Wallisermehl-Fix kann ebenfalls mit Nüssen hergestellt werden.