



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

# Rezept Walliserbrot

**Deklaration (Mehl)** Roggenvollkornmehl (Typ 1900) und Weizenvollkornmehl (Typ 1900).

**Rezept**

- 1'100 g Wallisermehl
- 400 g Ruchmehl
- 1'000 g Wasser
- 60 g Hefe
- 50 g Riesal-Vollsauer
- 30 g Salz
- 20 g Diapan oder Levit

**Herstellung** Teig intensiv, jedoch nicht zu lange kneten. Dem Teig können noch 400 g Ruchbrotteig beigegeben werden.

**Stockgare** Gärdauer am Stock ca. 50 – 60 Minuten. In der Zwischenzeit einmal zusammenlegen.

**Aufwirken** Gewünschte Teigstücke abwägen, rund wirken, etwas flach drücken und im Wallisermehl drehen. Dann mit Schluss nach unten auf Einschiessapparate oder gestaubte 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.