



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Walliserbrot mit Baumnüssen

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

Rezept

- 1'100 g Wallisermehl
- 400 g Ruchmehl
- 1'000 g Wasser
- 200-300 g Baumnüsse
- 60 g Hefe
- 50 g Riesal-Vollsauer
- 30 g Salz
- 20 g Diapan oder Levit

Herstellung Teig intensiv, jedoch nicht zu lange kneten. Zuletzt dem plastischen Teig 150 g Baumnüsse beifügen. 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.