



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Das Beste für Bauer und Bäcker

Alpenbrot

Das Alpenbrot wird mit den drei Hauptgetreidesorten der Schweiz lanciert. Die harmonische Zusammensetzung aus Weizen-, UrDinkel- und Roggenmehl verleiht dem Alpenbrot die charaktervolle Note. Die Beigabe von Sonnenblumenkernen verleiht dem Alpenbrot eine eigene zusätzliche Aromanote.

Das Mehl ist, wie bei uns üblich, 100 % Bern – aus Getreide vom Berner Landwirt, gemahlen in der Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen.



Rezept Alpenbrot

Alpenbrotmehl Art-Nr. 151000125

Deklaration Mehl	WEIZENMEHL, DINKELMEHL, ROGGENMEHL, Backhilfsmittel (Levit)
Allergene Mehl	GLUTEN
Rezept Teig	1'500 g Alpenbrotmehl 1'000 g Wasser 37 g Salz 60 g Hefe 200 g geröstete Sonnenblumenkerne (optional) kurz vor Schluss der Knetzeit darunterziehen
Teiggewicht	3'007 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 6-8 Minuten mischen 2. Gang 2-4 Minuten kneten Teigtemperatur 22-24°C. Knetzeit für Spiralknetter
Stockgare	ca. 75 Minuten
Aufwirken	Teigstücke mit je 150 g rund wirken. Je 3 Stück zusammenstossen und leicht mit Halbweissmehl stauben.
Stückgare	ca. 40-50 Minuten
Backen	Ofentemperatur ca. 230°C
Backzeit	40-45 Minuten

Nährwerte pro 100 g	Energie kJ	Energie kcal	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiss	Salz
Mehl	1'454	344	1.5 g	67.5 g	12.5 g	<0.1 g
Brot ohne Sonnenblumenkerne	1'000	237	1.1 g	46.4 g	8.8 g	0.6 g
Brot mit Sonnenblumenkerne	1'146	273	5.5 g	44.1 g	9.9 g	0.5 g