

ERGÄNZENDES
E-BOOK



Lutz Geißlers

ALM BACK BUCH

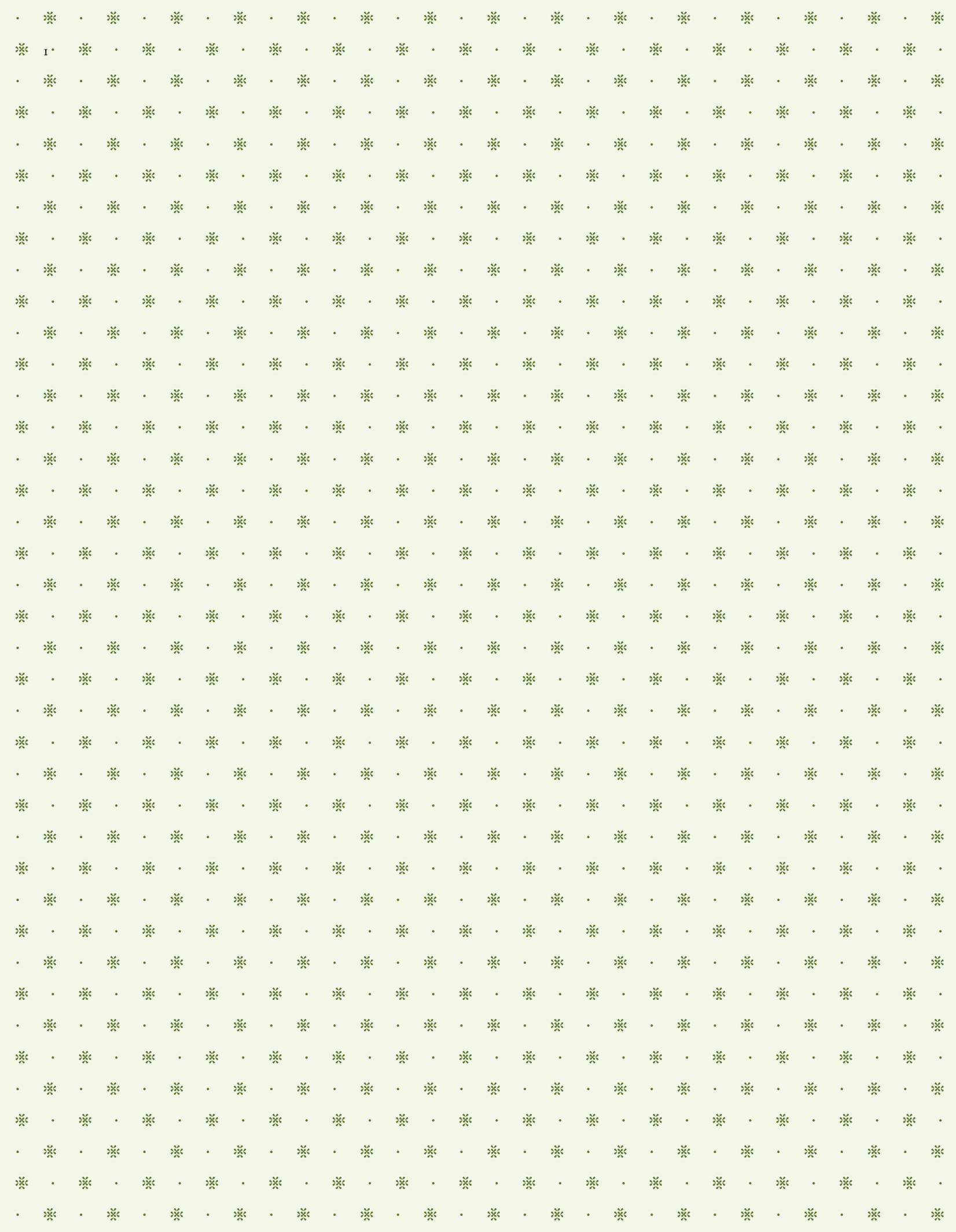
*Die besten Brotrezepte
und -geschichten*

VON DER *Kalchkendlalm*

NOCH
MEHR BROTE,
BRÖTCHEN
UND SÜSSES.

ÜBER 40 WEITERE
REZEPTE

Aus **LIEBE** zum **BROT**



BROT

ROGGEN- & ROGGENMISCHBROTE

- 5 Bauernbrot 80/20
- 8 Bierbrot mit frischem Treber
- 11 Kosakenbrot
- 13 Lichtkornroggenbrot
- 16 Rauriser Roggenvollkornbrot
- 20 Roggenbrot mit versäuertem Malzbrühstück
- 21 Roggenbrot mit versäuertem Schrot
- 24 Zweistufenroggenbrot

WEIZEN- & WEIZENMISCHBROTE

- 27 Bananenbrot
- 30 Fladenbrot nach türkischer Art
- 34 Il Pane del Muntagnolo
- 37 Kartoffelsauerteigbrot
- 40 Mildes Weizensauerteigbrot
- 41 Rustikales Weizenmischbrot
- 44 Schweizer Maisbrot
- 48 Weizenkeimlingsbrot
- 50 Weizenmischbrot mit Saaten
- 54 Wiesenkräuterbrot

DINKEL- & DINKELMISCHBROTE

- 58 Dinkelfladen
- 62 Dinkel-Hafer-Kruste
- 63 Dinkelvollkornbrot mit Dinkelkörnern

BROTE AUS ANDEREN GETREIDEN

- 66 Emmervollkornbrot mit Buchweizen

- 71 Laugengipfel
- 73 Schneebrezn
- 76 Sesambrötchen
- 77 Veganes Laugengebäck

DINKEL

- 79 Dinkelflammkuchen

FEINGEBÄCK

KUCHEN & CO.

- 82 Bienenstich
- 85 Hefekuchen (Grundrezept II)
- 87 Hefekuchen (Grundrezept III)
- 90 Quarktaschen

BRÖTCHEN

- 94 Campingbrötchen
- 96 Rosinenbrötchen

BRIOCHES, SCHNECKEN, ZÖPFE & CO.

- 98 Brioche mit Sauerteig
- 102 Butterhörnchen
- 104 Dinkelalmzopf
- 105 Strietzel (Butterzopf)

GEBLÄTTERTES

- 108 Dinkelcroissants & Dinkelfranzbrötchen
- 111 Hamburger Franzbrötchen
- 114 Laugenecken
- 118 Splitterbrötchen

KLEINGEBÄCK

WEIZEN

- 67 Kaneelbrötchen
- 69 Kimmicher

122 REGISTER

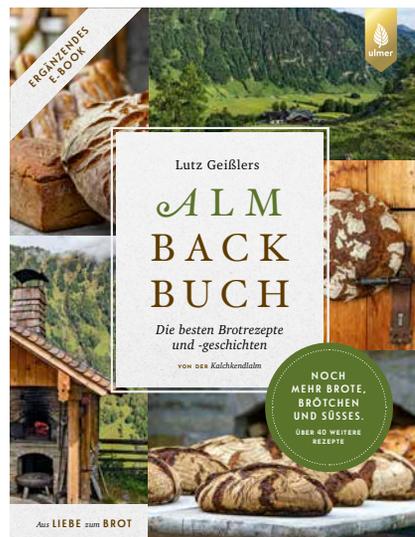


Auf der Kalchkendlalm sind über die Jahre so viele gute Rezepte entstanden, dass sie nicht alle in ein gedrucktes Buch passen. Zum Glück gibt es E-Books. In ihnen ist der Platz unbegrenzt. Platz für mehr als 40 zusätzliche Rezepte aus der Welt der Brote, Brötchen und süßen Backwaren.

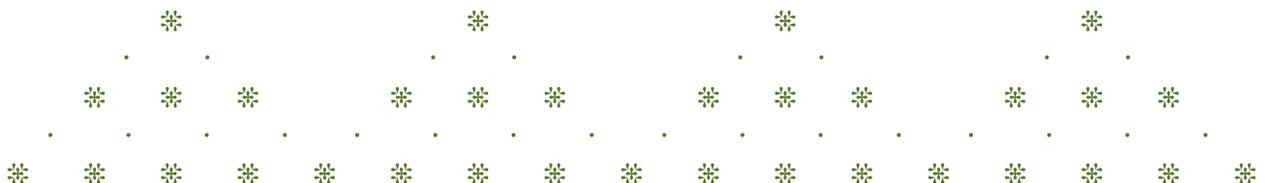
Außerdem durften dank der Veröffentlichung des begleitenden E-Books auch noch zahlreiche Fotografien der atemberaubenden Almlandschaft und der Almhütte das Licht der Welt erblicken, die sonst nur auf irgendeiner Festplatte digital verstaubt wären.

Ich hoffe, dass dieses kleine Beiheft zum dicken Almbackbuch noch mehr Vielfalt auf Ihren Tisch zaubert und Ihnen genauso viel Freude bereitet wie mir!

Ihr Lutz Geißler



Sie möchten noch über 120 weitere Rezepte entdecken und in spannenden Lebensgeschichten von der Kalchkendlalm schmökern? Dann werfen Sie einen Blick in Lutz Geißlers Almbackbuch!



BAUERNBROT 80/20

Ein Roggenmischbrot, das einmal nicht mit Weizen, sondern mit Dinkel "gemischt" ist. Die Buttermilch verhilft dem Brot neben dem Sauerteig zu herrlichen Aromen.

PLANUNGSBEISPIEL

Sauerteig ansetzen	FR	20.00 Uhr
Brühstück mischen	SA	9.00 Uhr
Teig mischen	SA	10.00 Uhr
Teigling formen	SA	11.00 Uhr
Backen	SA	12.45 Uhr

ZUTATENÜBERSICHT

200 g	40 %	Roggenvollkornmehl
180 g	36 %	Roggenmehl 1 150
100 g	20 %	Dinkelmehl 1 050
415 g	83 %	Wasser
40 g	8 %	Roggenanstellgut
30 g	6 %	Buttermilch
25 g	5 %	Restbrot (geröstet, gemahlen)
10 g	2 %	Salz

SAUERTEIG

225 g	Wasser (50 °C)	45 %	Die Sauerteigzutaten vermischen und 12–16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
4 g	Salz	0,8 %	
200 g	Roggenvollkornmehl	40 %	
40 g	Roggenanstellgut	8 %	

BRÜHSTÜCK

25 g	Restbrot (geröstet, gemahlen)	5 %	Restbrot und Salz mit kochendem Wasser übergießen und zügig verrühren, bis die Masse abbindet. Direkt auf der Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 1 Stunde auf ca. 50 °C abkühlen lassen.
6 g	Salz	1,2 %	
75 g	Wasser (100 °C)	15 %	

HAUPTTEIG

115 g	Wasser (50 °C)	23 %	Die Hauptteigzutaten homogen von Hand oder maschinell vermischen.
30 g	Buttermilch (5 °C)	6 %	
	gesamtes Brühstück (50 °C)		
180 g	Roggenmehl 1 150	36 %	
100 g	Dinkelmehl 1 050	20 %	
	gesamter Sauerteig		



Den Teig 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Teig anschließend rundwirken.

Mit Schluss nach unten in den bemehlten Gärkorb setzen.

1 ½ Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Das Volumen sollte sich um gut die Hälfte vergrößern.

Bei 280 °C (alternativ 250 °C) fallend auf 200 °C (alternativ 220 °C) ca. 55 Minuten mit Schluss nach oben (grobe Maserung) oder Schluss nach unten (feine Maserung) backen. Für die letztere Variante den Teigling aus dem Korb auf Backpapier oder direkt auf den Backstein werfen ("lupfen").

Nach 2 Minuten mäßig schwaden. Den Schwaden nach 8–10 Minuten wieder ablassen.



**INFO**

**Zubereitungszeit
vor dem Backtag:**
ca. 12-16 Std.

**Zubereitungszeit
am Backtag:**
ca. 4 ½ Std.

Teigmenge:
1 000 g (200 %)

Teigausbeute:
193

Teigtemperatur:
30 °C

Teiginwaage:
1 000 g

Stockgare:
ca. 45 Min.
(20-22 °C)

Formgebung:
rundwirken

Stückgare:
ca. 1 ½ Std.
(20-22 °C),
Schluss unten

Backtemperatur:
280 °C auf 200 °C
(alternativ 250 °C
auf 220 °C)

Backzeit:
ca. 55 Min.,
Schluss oben/
unten

Schwaden:
mäßig
nach 2 Min.,
nach 8-10 Min.
ablassen

INFO

**Zubereitungszeit
vor dem Backtag:**
ca. 12-16 Std.

**Zubereitungszeit
am Backtag:**
ca. 8 ½ Std.

Teigmenge:
ca. 1 150 g
(230,02 %)

Teigausbeute:
192,5

Teigtemperatur:
27 °C

Teiginwaage:
ca. 1 150 g

Stockgare:
ca. 6 Std.
(20-22 °C),
nach 3 Std. deh-
nen und falten

Formgebung:
schonend rund-
wirken

Stückgare:
ca. 45 Min.
(20-22 °C),
Schluss oben

Schnitt::
mit flacher Klinge
viermal im rechten
Winkel (Quadrat)

Backtemperatur:
250 °C auf 220 °C

Backzeit:
ca. 55-60 Min.,
Schluss unten

Schwaden:
sofort kräftig,
nach 10 Min. ab-
lassen



BIERBROT MIT FRISCHEM TREBER

Eine Teilnehmerin brachte zum Almkurs frischen Biertreber mit, ein Rückstand aus der Vermälzung von Braugerste. Ein anderer Teilnehmer wiederum schleppte direkt aus Belgien hochprozentige Biere mit auf den Berg. Was passt dann besser als ein Bierbrot?

Gedacht, getan. Mit Sauerteig, Kochstück, Vorteig und Quellstück, außerdem mit langer Teigführung haben wir die Klaviatur der Rezeptentwicklung gut ausgereizt, aber das Ergebnis kann sich schmecken und sehen lassen.

Die Frischhaltung ist außerordentlich gut und das Aroma irgendwo zwischen herb-würzig und schwach süßlich-nussig einzuordnen. Die Krume hat Biss und ist trotzdem wunderbar elastisch und locker.

PLANUNGSBEISPIEL			ZUTATENÜBERSICHT		
Sauerteig ansetzen	FR	20.00 Uhr	292,5 g	58,5 %	Weizenmehl 550
Vorteig ansetzen	FR	20.00 Uhr	125 g	25 %	Dinkelvollkornmehl
Mehlkochstück kochen	FR	20.00 Uhr	75 g	15 %	Roggenvollkornmehl
Quellstück mischen	FR	20.00 Uhr	365 g	73 %	Bier
Teig kneten	SA	8.00 Uhr	90 g	18 %	Wasser
Teig dehnen und falten	SA	11.15 Uhr	75 g	15 %	frischer Biertreber
Teigling formen	SA	14.15 Uhr	50 g	10 %	Sonnenblumenkerne
Backen	SA	15.15 Uhr	50 g	10 %	Leinsaat (geschrotet)
			15 g	3 %	Roggenanstellgut
			11,5 g	2,3 %	Salz
			1,1 g	0,22 %	Frischhefe

→ Fortsetzung siehe nächste Seite



