



Lutz Geißler

NOCH MEHR
ALM
BACK
BUCH
REZEPTE

44 neue Rezepte für
Brote, Brötchen & Süßes

VON DER Kalchkendlalm



Für Roswitha.
Und alle Brotbäcker, für die Brotbacken
mehr als eine Arbeit ist.
In Liebe für Lotte, Emil und Willi.



Lutz Geißler

NOCH MEHR

ALM
BACK
BUCH

REZEPTE

44 neue Rezepte für
Brote, Brötchen & Süßes

VON DER Kalchkendlalm



BROT

ROGGEN- & ROGGENMISCHBROTE

- 8 Bauernbrot 80/20
- 10 Kosakenbrot
- 12 Lichtkornroggenbrot
- 15 Rauriser Roggenvollkornbrot
- 19 Roggenbrot mit versäuertem Malzbrühstück
- 20 Roggenbrot mit versäuertem Schrot
- 23 Zweistufenroggenbrot

WEIZEN- & WEIZENMISCHBROTE

- 26 Bananenbrot
- 29 Bierbrot mit frischem Treber
- 33 Fladenbrot nach türkischer Art
- 37 Il Pane del Muntagnolo
- 40 Kartoffelsauerteigbrot
- 43 Mildes Weizensauerteigbrot
- 44 Rustikales Weizenmischbrot
- 47 Schweizer Maisbrot
- 51 Weizenkeimlingsbrot
- 53 Weizenmischbrot mit Saaten
- 57 Wiesenkräuterbrot

DINKEL- & DINKELMISCHBROTE

- 61 Dinkelfladen
- 65 Dinkel-Hafer-Kruste
- 66 Dinkelvollkornbrot mit Dinkelkörnern

BROTE AUS ANDEREN GETREIDEN

- 69 Emmervollkornbrot mit Buchweizen

- 74 Schneebrezn
- 77 Sesambrötchen
- 78 Veganes Laugengebäck

DINKEL

- 80 Dinkelflammkuchen

FEINGEBÄCK

KUCHEN & CO.

- 83 Bienenstich
- 86 Hefekuchen (Grundrezept II)
- 88 Hefekuchen (Grundrezept III)
- 91 Quarktaschen

BRÖTCHEN

- 95 Campingbrötchen
- 96 Kaneelbrötchen
- 99 Rosinenbrötchen

BRIOCHES, SCHNECKEN, ZÖPFE & CO.

- 101 Brioche mit Sauerteig
- 105 Butterhörnchen
- 107 Dinkelalmzopf
- 108 Strietzel (Butterzopf)

GEBLÄTTERTES

- 111 Dinkelcroissants & Dinkelfranzbrötchen
- 114 Hamburger Franzbrötchen
- 117 Laugenecken
- 121 Splitterbrötchen

KLEINGEBÄCK

WEIZEN

- 70 Kimmicher
- 72 Laugengipfel

125 REGISTER

126 ARBEIT MIT LAUGE

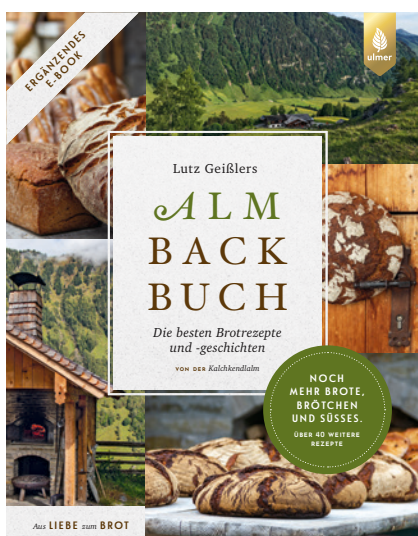


Auf der Kalchkendlalm sind über die Jahre so viele gute Rezepte entstanden, dass sie nicht alle ins Almbackbuch gepasst haben. Zum Glück finden in diesem zweiten Buch mehr als 40 zusätzliche Rezepte aus der Welt der Brote, Brötchen und süßen Backwaren ihren Platz.

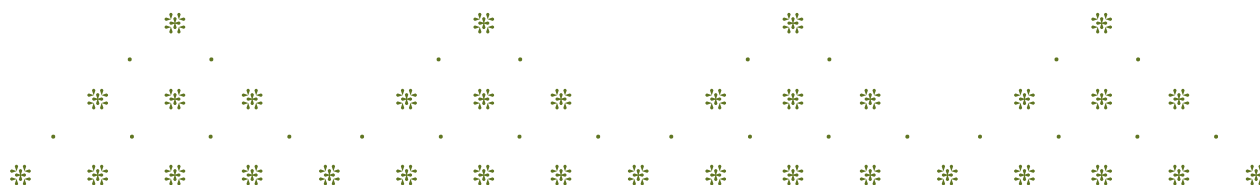
Außerdem durften dank der Veröffentlichung dieses begleitenden Buches auch noch zahlreiche Fotografien der atemberaubenden Almlandschaft und der Almhütte das Licht der Welt erblicken, die sonst nur auf irgendeiner Festplatte digital verstaubt wären.

Ich hoffe, dass dieses Rezepte-Plus-Buch 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 Std.

**Zubereitungszeit
am Backtag:**
ca. 5 ½ Std.

Teigmenge:
1 379 g (197 %)

Teigausbeute:
185

Teigtemperatur:
28 °C

Teigeinwaage:
2 x 689,5 g

Stockgare:
ca. 1 Std. (20-
22 °C)

Formgebung:
rundwirken

Stückgare:
ca. 2 ½ Std. (20-
22 °C), Schluss
unten (Kasten-
form)

Vorbereitung:
Teigoberfläche
mit der Teigkarte
rautenförmig ein-
drücken

Backtemperatur:
250 °C auf 180 °C

Backzeit:
ca. 1 ½ Std.

Schwaden:
sofort kräftig,
nach 20 Min. ab-
lassen

