Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



URACKER KORN

	Rohstoffe	Rezept für ca. 58 Stück	g
Quellstück	**Combicorn UrAcker Korn 30 %**		5’000
	Wasser		6’000
Teig	Halbweissmehl		7’250
	Roggenmehl		2’750
	Forza Verde		150
	Meersalz		200
	Backhefe		300
	Wasser		5’200
	Total		**26’850**

Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	30 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen, rund wirken, den Schluss in Roggenmehl wenden und mit Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote wenden und mit Schluss nach oben einschiessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 50 Minuten

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



URACKER MOSCHTBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 58 Stück	g
Quellstück	**Combicorn UrAcker Korn 30 %**		6’200
	Wasser		5’000
Teig	Halbweissmehl		7’250
	Roggenmehl		2’750
	Forza Verde		150
	Meersalz		200
	Backhefe		300
	Wasser		2’200
	Suure Moscht		2’200
	Total		**26’250**

Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	30 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen, lang wirken und auf Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote mit Roggenmehl stauben oder in Körnermix wenden, schneiden und einschiessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



URACKER FIT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 69 Stück	g
Quellstück	**Combicorn UrAcker Korn 30 %**		5’000
	Wasser		6’000
Teig	Halbweissmehl		7’250
	Roggenmehl		2’750
	Forza Verde		150
	Meersalz		200
	Backhefe		350
	Wasser		5’200
Zum Untermischen	Aprikosen, getrocknet, geschnitten		2’100
	Baumnussbruch		2’100
Dekor	Haferflocken		500
	Total		**31’600**

Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung		Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss die Aprikosen und Baumnüsse untermischen.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	60 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen und oval aufarbeiten. Die Teiglinge mit Wasser befeuchten, in Haferflocken wenden und auf Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote einmal der Länge nach einschneiden.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 235 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



URACKER KORNSCHRAUBE

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 53 Stück	g
Quellstück	**Combicorn UrAcker Korn 30 %**	3’250
	Wasser	2’500
Teig	Halbweissmehl	10’000
	Forza Verde	130
	Meersalz	200
	Backhefe	350
	Wasser	7’500
Dekor	Saatenmischung	500
	Total	**24’430**

Vorbereitung	Quellstück:	Combicorn UrAcker Korn mit Wasser mischen und 30 Minuten quellen lassen.
Herstellung	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Quellstück zu einem plastischen Teig auskneten. 5 Minuten im 1. Gang und ca. 12 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Teig in eine geölte Wanne geben.
	Stockgare:	3 – 4 Stunden bei Raumtemperatur
Aufarbeiten		Teigbecken auf den mit Saatenmischung bestreuten Tisch kippen und den Teig auch mit Saatenmischung bestreuen. Teiglinge von 450 g abstechen, drehen und auf Einschiessapparate absetzen.
	Stückgare:	ca. 10 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C, nach 20 Minuten fallend auf 210 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten

Margo – Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER