Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



EMMER-EINKORN URBROT

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 49 Stück à 350 g	g
Brühstück	UrDinkel-Halbweissmehl	500
	Wasser	1'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**	6'000
	UrDinkel-Halbweissmehl	3'500
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Wasser ca.	5'750
	Total	**17'160**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend ausknеten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwiegen, rund aufarbeiten und im Mehl wenden. Mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare Teiglinge umdrehen und einschiessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 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



EMMER-EINKORN BROT

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe	Rezept für ca. 49 Stück à 350 g	g
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6’000
	Weizenmehl Typ 550		4’000
	Speisesalz		210
	Backhefe		200
	Wasser ca.		6’500
	Total		**16’910**
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 3 Minuten im 2. Gang schonend ausskneten	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C	
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.	
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwiegen, rund aufarbeiten und im Mehl wenden. Auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare über Kreuz einschneiden und einschiessen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 30 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



EMMER-EINKORN ZOPF

	Rohstoffe	Rezept für ca. 31 Stück à 2 x 300 g	g
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6'000
	UrDinkel-Halbweissmehl		4'000
	Milchpulver		500
	Vollei		500
	Speisesalz		250
	Backhefe		400
	Butter		1'250
	Wasser		5'500
Dekor	Dekor-Knuspermischung		600
	Total		**19'000**

Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 1 Minute im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
Aufarbeiten		Teigstücke à 300 g abwiegen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und je zwei Stränge gleichmässig flechten. Zöpfe mit Ei anstreichen, in der Dekormischung wenden und auf Einschiessapparate oder Bleche absetzen.
	Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	210 – 220 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach 2/3 Backzeit ziehen.
	Backzeit:	ca. 25 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



URGETREIDE BUCHWEIZENBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 53 Stück à 350 g	g
Brühstück	UrDinkel-Halbweissmehl		500
	Wasser		1'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6'000
	UrDinkel-Halbweissmehl		3'500
	Buchweizen		1'000
	Speisesalz		210
	Backhefe		400
	Wasser ca.		6'250
Bestreuung	Buchweizen		300
	Total		**19'160**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 90 Minuten
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwiegen, länglich aufarbeiten und in Buchweizen wenden. Teiglinge in die vorbereiteten Holzförmchen legen und gären lassen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei voller Gare einschneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 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



EMMER-EINKORN NUSSBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 56 Stück à 350 g	g
Brühstück	UrDinkel-Halbweissmehl		500
	Wasser		1’000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6’000
	UrDinkel-Halbweissmehl		3’500
	Speisesalz		210
	Backhefe		400
	Wasser ca.		6’500
Zum Untermischen	Baumnüsse		1’125
	Haselnüsse, grob gehackt, geröstet		1’125
	Total		**20’360**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend ausKneten Die Nüsse zum Schluss kurz daruntermischen.
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 90 Minuten
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwiegen, Stücke rund aufwirken und im Mehl wenden. Auf Einschiessapparate absetzen. Bei 3/4 Gare mit einem Ring den Teigling in der Mitte fast durchdrücken.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei voller Gare mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 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



EMMER-EINKORN BAGUETTE

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe	Rezept für ca. 49 Stück à 350 g	g
Brühstück	UrDinkel-Halbweissmehl		500
	Wasser		1'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6'000
	UrDinkel-Halbweissmehl		3'500
	Speisesalz		200
	Backhefe		200
	Speiseöl		200
	Wasser ca.		5'750
	Total		**17'350**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke à 350 g abwiegen, leicht länglich vorwirken und nach 10 Minuten zu Baguettes langwirken, auf Einschiessapparate absetzen und mit Mehl bestauben. Bei 3/4 Gare schneiden und einschiessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 25 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



EMMER-EINKORN BURGER BUNS

	Rohstoffe	Rezept für ca. 220 Stück à 80 g	g
Brühstück	Weizenmehl Typ 550		500
	Wasser		1'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**		6'000
	Weizenmehl Typ 550		3'500
	Speisesalz		210
	Backhefe		500
	Speiseöl		900
	Wasser ca.		5'000
Dekor	Dekor-Knuspermischung		800
	Total		**18'410**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend ausknetenen
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
	Bruchgare:	ca. 20 Minuten
Aufarbeiten		Brüche von 2'400 g abwiegen, Bruchgare geben und aufschleifen. In der Dekormischung wenden, auf Bleche absetzen und flachdrücken. Angaren lassen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 220 °C Bei voller Gare mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 18 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



URKORN RUSTICABROT

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 57 Stück à 175 g	g
Brühstück	Halbweissmehl	500
	Sonnenblumenkerne	800
	Sesam	200
	Leinsamen	200
	Goldhirse	300
	Wasser	5'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**	6'000
	Halbweissmehl	3'500
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Wasser ca.	3'000
	Total	**19'910**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 175 g abwiegen, länglich aufarbeiten und zwei Stränge ineinander verdrehen. Im Mehl wenden, auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei 3/4 Gare mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 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



URBROT MIT HAFER

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 54 Stück à 350 g	g
Brühstück	UrDinkel-Halbweissmehl	500
	Wasser	1'000
Quellstück	Haferflocken	1'000
	Wasser	3'000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**	6'000
	UrDinkel-Halbweissmehl	3'500
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Wasser ca.	3'300
Dekor	Haferflocken	300
	Total	**19'010**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
	Quellstück:	Haferflocken einweichen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschlank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwiegen, länglich aufarbeiten und in den Haferflocken wenden. Auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei 3/4 Gare längs einschneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 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



UR-KORNI

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 47 Stück à 400 g	g
Brühstück	UrDinkel-Vollkornmehl	1’000
	Wasser	2’000
Teig	**CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %**	6’000
	UrDinkel-Vollkornmehl	3’000
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Speiseöl	300
	Wasser ca.	5’750
Bestreuung	Vollkornschrot	330
	Total	**18’790**

Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend ausknеten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15 – 18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 400 g abwiegen, länglich aufarbeiten und im Schrot wenden. Teiglinge in die vorbereiteten Formen legen und gut gären lassen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei voller Gare mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 35 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