Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



# URDINKEL PANE MAGGIA

LANGZEITFÜHRUNG

| | Rohstoffe | Rezept für ca. 43 Stück | g |
|---|---|---|---|
| **Teig** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 8’000 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | | 2’000 |
| | Speisesalz | | 215 |
| | Backhefe | | 80 |
| | Joghurt Nature | | 960 |
| | Wasser | | 6’920 |
| | **Total** | | **18’175** |
| **Herstellung** | | Alle Zutaten schonend zu einem plastischen Teig ausketen, bis er sich vom Kesselrand löst. | |
| | Knetzeit: | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang | |
| **Temperatur und Stockgare** | Teigtemperatur: | ca. 25 °C | |
| | Stockgare: | Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur 1 – 2 Stunden reifen lassen. 18 – 20 Stunden im Kühlschrank. | |
| **Aufarbeiten** | Akklimatisierung: | Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 1 Stunde im Raum akklimatisieren lassen. Vorsichtig auf den gut bemehlten Tisch kippen und 450 g-Teigstücke abwiegen. Teiglinge sorgfältig rund formen, ohne die Porung zu zerstören, im Mehl wenden und auf Einschiessapparate absetzen. | |
| | Stückgare: | ca. 10 Minuten | |
| **Backen** | Ofentemperatur: | oben ca. 250 °C; unten 230 °C<br>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



# URDINKEL-HANFBROT

LANGZEITFÜHRUNG

| | Rohstoffe<br>Rezept für ca. 54 Stück | g |
|---|---|---|
| **Brühstück** | UrDinkel-Halbweissmehl | 1’600 |
| | UrDinkel-Vollkornmehl | 800 |
| | Wasser | 4’800 |
| **Teig** | UrDinkel-Halbweissmehl | 4’400 |
| | UrDinkel-Vollkornmehl | 1’200 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | 2’000 |
| | Hanfsamen, geschält | 560 |
| | Backhefe | 400 |
| | Joghurt Nature | 1’200 |
| | Speisesalz | 210 |
| | Wasser | 2’000 |
| **Dekor** | UrDinkel-Halbweissmehl | 550 |
| | **Total** | **19’720** |

| | | |
|---|---|---|
| **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. Hanfsamen leicht rösten und auskühlen lassen. |
| **Herstellung** | | Alle Zutaten mit dem Brühstücklk und den Hanfsamen schonend zu einem plastischen Teig auskneten. |
| | Knetzeit: | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang |
| **Temperatur und Stockgare** | Teigtemperatur: | ca. 24 °C |
| | Stockgare: | Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur 1 – 2 Stunden reifen lassen. 14 – 16 Stunden im Kühlschrank. |
| **Aufarbeiten** | Akklimatisierung: | Vor dem Aufarbeiten den Teig ca. 2 Stunden im Raum akklimatisieren lassen. Teiglinge von 350 g abwiegen, rund aufwirken und anschliessend mit UrDinkel-Mehl stauben. |
| | Stückgare: | ca. 60 Minuten, vor dem Backen rautenförmig einschneiden. |
| **Backen** | Ofentemperatur: | ca. 240 °C<br>Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. |
| | Backzeit: | ca. 40 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



# DINKEL-ZOPF MIT GRÜNKERN*

| | Rohstoffe | Rezept für ca. 48 Stück | g |
|---|---|---|---|
| **Brühstück 1** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 860 |
| | Wasser | | 1'720 |
| **Brühstück 2** | Grünkern-Körner | | 515 |
| | Wasser | | 2'060 |
| **Teig** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 6'850 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | | 2'290 |
| | Vollmilchpulver | | 690 |
| | Backhefe | | 455 |
| | Speisesalz | | 250 |
| | **Cremona Verda 10 %** | | 1'430 |
| | Wasser ca. | | 3'430 |
| | **Total** | | **20'550** |

| | | |
|---|---|---|
| **Vorbereitung** | Brühstück 1 & 2: | Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl, sowie zu den Grünkern-Körnern geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstücke auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Beim 2. Brühstück das Restwasser vor dem Unterkneten abschütten. |
| **Herstellung** | | Alle Zutaten mit dem 1. Brühstück schonend zu einem plastischen Teig auskneten. Das 2. Brühstück zum Schluss beigeben und kurz daruntermischen. |
| | Knetzeit: | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang |
| **Temperatur und Stockgare** | Teigtemperatur: | ca. 26 °C |
| | Stockgare: | 90 – 120 Minuten bei Raumtemperatur, bei Halbzeit aufziehen. |
| **Aufarbeiten** | | Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, mit der Maschine oder von Hand lang wirken und gleichmässig flechten. Die Zöpfe im Mehl drehen und auf Einschiessapparate absetzen. |
| **Backen** | Ofentemperatur: | ca. 220 °C<br>Bei 3/4 Gare ohne Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. |
| | Backzeit: | Die Backzeit richtet sich nach der Grösse der Zöpfe. |

* Eine Auslobung mit der UrDinkel-Oblate ist nicht möglich, da die Rezeptur mit Grünkern Fremdgetreide enthält.

**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




# URDINKEL CHÖRNLIBROT

| | Rohstoffe | Rezept für ca. 58 Stück | g |
|---|---|---|---|
| **Brühstück** | UrDinkel-Vollkornmehl | | 1’150 |
| | UrDinkel-Halbweissmehl | | 750 |
| | Sonnenblumenkerne | | 750 |
| | Sesam | | 375 |
| | Leinsamen | | 375 |
| | Wasser | | 5’650 |
| **Teig** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 7’925 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | | 2’075 |
| | Backhefe | | 375 |
| | Speisesalz | | 300 |
| | Wasser | | 4’150 |
| | **Total** | | **23’875** |

| | | |
|---|---|---|
| **Vorbereitung** | Brühstück: | Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. |
| **Herstellung** | | Alle Zutaten mit dem Brühstück schonend zu einem plastischen Teig auskneten. |
| | Knetzeit: | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang |
| **Temperatur und Stockgare** | Teigtemperatur: | ca. 25 °C |
| | Stockgare: | 60 Minuten bei Raumtemperatur, bei Halbzeit aufziehen. |
| **Aufarbeiten** | | Teiglinge von 135 g abwiegen, länglich wirken und zu einem flachen Dreierzopf flechten. Nach Belieben in einer Saatenmischung wenden und in die Backformen (9 x 13 cm) legen. |
| | Stückgare: | Nach guter Gare Teiglinge backen. |
| **Backen** | Ofentemperatur: | ca. 240 °C<br>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



# BAUERNBROT MIT URDINKEL

| | Rohstoffe | Rezept für ca. 47 Stück | g |
|---|---|---|---|
| **Brühstück** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 1’600 |
| | UrDinkel-Vollkornmehl | | 800 |
| | Wasser | | 4’800 |
| **Teig** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 4’400 |
| | UrDinkel-Vollkornmehl | | 1’200 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | | 2’000 |
| | Joghurt Nature | | 1’200 |
| | Backhefe | | 480 |
| | Speisesalz | | 225 |
| | Wasser | | 2’000 |
| **Dekor** | UrDinkel-Halbweissmehl | | 480 |
| | **Total** | | **19’185** |

| | | |
|---|---|---|
| **Vorbereitung** | Brühstück: | Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben, weiterrühren, bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. |
| **Herstellung** | | Alle Zutaten mit dem Brühstück schonend zu einem plastischen Teig auskneten. |
| | Knetzeit: | 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang |
| **Temperatur und Stockgare** | Teigtemperatur: | ca. 23 °C |
| | Stockgare: | 60 Minuten bei Raumtemperatur, bei Halbzeit aufziehen. |
| **Aufarbeiten** | | Teiglinge von 400 g abwiegen, rund aufwirken und anschliessend mit UrDinkel-Halbweissmehl stauben. |
| | Stückgare: | Ca. 50 Minuten, vor dem Backen 3- bis 4-mal kreuzweise einschneiden. |
| **Backen** | Ofentemperatur: | ca. 240 °C<br>Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. |
| | Backzeit: | ca. 40 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



# BLÄTTERTEIG AUS URDINKEL

| | Rohstoffe | Rezept für 1 Blätterteig von ca. 3'700 g | g |
|---|---|---|---|
| Teig | UrDinkel-Weissmehl | | 1'350 |
| | **CreaFarine UrDinkel 20 %** | | 450 |
| | Speisesalz | | 40 |
| | **PLT Tourana** | | 100 |
| | Essig | | 20 |
| | Wasser | | 800 |
| Zum Tourieren | **PLT Tourana** | | 1'000 |
| | **Total** | | **3'760** |

| | | |
|---|---|---|
| Herstellung | | Alle Zutaten für den Teig gut mischen. Der Teig sollte nicht ausgeknetet werden. |
| | Knetzeit: | ca. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 1 Minute im 2. Gang |
| Temperatur | Teigtemperatur: | 18 – 22 °C |
| | Fettstofftemperatur: | ca. 22 °C |
| Tourieren | | Den Teig ca. 15 Minuten entspannen lassen, anschliessend das Blätterteigfett einschlagen und 2 Doppeltouren geben. Ausrolldicke ca. 9 mm. |
| | Ruhezeit: | Den Teig in Plastik einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.<br>1 Stunde vor der Weiterverarbeitung nochmals 2 Doppeltouren geben. |
| Lagerung | Kühlschrank: | Im Kühlschrank kann der Teig vor dem Fertigtourieren bis zu einer Woche gelagert werden. |
| | Tiefkühler: | Für eine längere Lagerdauer sollte der Tiefkühler eingesetzt werden. |

**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