Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



DINKEL-CIABATTA

	Rohstoffe	Rezept für ca. 117 Stück à 150 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Backhefe		200
	Speiseöl		200
	Wasser		6’500
	Wasser		700
Dekor	Dinkelmehl Typ 550		800
	Total		**18’400**

Herstellung		Alle Zutaten mit 6’500 g Wasser zu einem plastischen Teig auskneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang, anschliessend das restliche Wasser (700 g) dazugeben und ca. 10 Minuten im 2. Gang plastisch auskneten.
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 – 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen.
	Stockgare:	Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.
Aufarbeiten		Den Teig auf einen stark bemehlten Tisch kippen. Teigoberfläche stauben, rechteckige Teigstücke von 150 g abwiegen und die bemehlte Seite auf Einschiessapparate absetzen. Nach ¾ der Gärzeit die Teiglinge wenden und leicht auseinanderziehen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C Mit Dampf einschiessen. Nach der Hälfte der Backzeit Zug öffnen und 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



DINKELBRÖTCHEN

	Rohstoffe	Rezept für ca. 195 Stück à 80 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Backhefe		300
	Wasser		5’500
Dekormischung	Sesam		400
	Dinkelmehl Typ 550		400
	Total		**16’600**

Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeiten		Bruchgewicht von 2’400 g abwiegen, rund wirken, 5 Minuten ruhen lassen und dann die Teiglinge abpressen. Die Oberfläche anfeuchten, nachher in der Dekormischung (Sesam und Dinkelmehl) wenden und mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparaten angaren lassen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 – 240 °C mit leicht abfallender Hitze Mit Dampfeinschiessen und bei leicht 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



DINKEL-TOASTBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 18 Stück à 950 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Mirana Verda		1’000
	Backhefe		400
	Wasser		5’000
	Total		**16’400**
Herstellung		Alle Zutaten 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:	ca. 10 Minuten	
Aufarbeiten		Viereckige Toastbrotformen der Grösse 30 x 9 x 6,5 cm benötigen ca. 650 g Teig, Grösse von 30 x 9 x 9 cm etwa 950 g Teig.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach ⅔ Backzeit ziehen.	
	Backzeit:	30 – 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

Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



DINKEL-BAGUETTE

	Rohstoffe	Rezept für ca. 47 Stück à 350 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Backhefe		300
	Wasser		ca. 6’500
	Total		**16’800**
Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.	
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 – 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen.	
	Stockgare:	Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.	
Aufarbeiten		Teiglinge abwiegen und leicht länglich vorwirken. Nach 10 Minuten zu Baguettes lang und an den Enden spitz wirken. Auf Einschiessapparaten angaren lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei ¾ Gare einschneiden, mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 25 Minuten	
Tipp aus der Praxis		Die Baguettes vor dem Schneiden mit Dinkelmehl stauben.	

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-RUSTICO-ZOPF

	Rohstoffe	Rezept für ca. 33 Stück à 2 x 250 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Butter		1’000
	Backhefe		400
	Wasser		5’000
Dekormischung	Sesam		170
	Dinkelmehl Typ 550		170
	Total		**16’740**

Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C
	Stockgare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeiten		Teiglinge von 250 g abwiegen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und gleichmässig flechten. Auf Einschiessapparate oder Bleche absetzen. Zöpfe mit Wasser anstreichen, in der Dekormischung wenden und angaren lassen.
	Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach ⅔ Backzeit ziehen.
	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



DINKEL-GIPFEL

	Rohstoffe	Rezept für ca. 85 Stück à 55 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		1’200
	Weizenmehl Typ 550		800
	Velumin V, Vollmilchpulver		100
	Forza Vit		60
	Croissant Sole rapid		50
	Backhefe		150
	Speisesalz 5 g		5
	Wasser		1’300
zum Tourieren	**Croissant Sole rapid**		1’000
	Total		**4’665**

Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 22 °C Teig zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig für ca. 1 Stunde im Tiefkühler lagern. Anschliessend das Croissant Sole rapid einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben. Nachher den Teig für 2 – 3 Stunden im Kühlschrank lagern.
Aufarbeiten		Den Teig auf 3,5 – 4 mm ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfeln rollen und auf Blechen angaren lassen. Wenn die Teiglinge tiefgekühlt werden sollen, sofort nach dem Gipfelrollen einfrieren.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei ¾ Gare die Teiglinge nach Belieben mit Ei bestreichen, einschiessen und kräftig dämpfen. Bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 16 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



DINKELBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 44 Stück à 350 g	g
Teig	**Dinkelbrötchen Mix 100 %**		10’000
	Backhefe		200
	Wasser		5’400
	Total		**15’600**
Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.	
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 27 °C Den Teig in einer geölten Plastikwanne 60 – 90 Minuten an einem eher kühlen Ort angaren lassen.	
	Stockgare:	Der Teig kann mit einer Teigtemperatur von 24 °C über Nacht im Kühlschrank geführt werden.	
Aufarbeiten		Teiglinge abwiegen und in der gewünschten Form (oval, rund oder länglich) aufarbeiten. Auf Einschiessapparaten angaren lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei ¾ Gare einschneiden, 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