



DAS ORIGINAL

Rezept für ca. 40 Stück

Rohstoff		g
Teig	Urgetreide 6-Korn-Brot 30-50 %	4'000
	Urdinkelhalbweissmehl	6'000
	Bäckhefe	300
	Meersalz	220
	Wasser	7'600
Total		18'120
Herstellung	Knetzeit: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. 6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigttemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	90 Minuten, bei Halbzeit aufziehen
Aufarbeiten	Teiglinge von 450 g abwiegen, rund wirken und anschliessend im Urdinkelhalbweissmehl wenden. Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen. Nach guter Gare die Brote wenden und mit Schluss nach oben einschiessen.	
	Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten



URGETREIDE 6-KORN-BROT

Rezept für ca. 40 Stück



LANGZEITFÜHRUNG

Rohstoff		g
Teig	Urgetreide 6-Korn-Brot 30-50 %	4'000
	Urdinkelhalbweissmehl	1'500
	Halbweissmehl	4'500
	Forza Vit	200
	Backhefe	150
	Meersalz	210
	Wasser	7'600
	Total	18'160
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 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. 12-15 Stunden im Kühlschrank
Aufarbeiten	Akklimatisierung:	60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
	Stückgare:	Teiglinge von 450 g abwägen, rund wirken und anschliessend im Urdinkelhalbweissmehl wenden. Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen. Nach kurzer Gare die Brote wenden und mit Schluss nach oben einschiessen. ca. 50 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
	Backzeit:	Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. ca. 45 Minuten



DAS NUSSIGE

Rezept für ca. 44 Stück

Rohstoff		g
Teig	Urgetreide 6-Korn-Brot 30-50 %	4'000
	Urdinkelhalbweissmehl	3'500
	Halbweissmehl	2'500
	Forza Verde	200
	Backhefe	300
	Meersalz	220
	Wasser	7'600
Zum Untermischen	Baumnussbruch	1'600
	Total	19'920
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss die Baumnüsse daruntertermischen. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	90 Minuten, bei Halbzeit aufziehen
Aufarbeiten	Nach der Stockgare die Teiglinge von 450 g abwägen, leicht rund wirken und nach ca. 10 Minuten Entspannungszeit die Teiglinge zu ovalen Broten aufarbeiten. Die Brote im Urdinkelhalbweissmehl wälzen und auf gestaubte Einschiessapparate setzen. Vor dem Backen die Brote einmal längs einschneiden. Stückgare: ca. 50 Minuten	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
	Backzeit:	Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken. ca. 40 Minuten



DAS GOURMETBROT

Rezept für ca. 44 Stück

Rohstoff		g
Teig	Urgetreide 6-Korn-Brot 30-50 %	4'000
	Urdinkelhalbweissmehl	3'500
	Halbweissmehl	2'500
	Forza Verde	200
	Backhefe	300
	Meersalz	220
	Wasser	7'600
Zum Untermischen	Pistazien	800
	Mandelstübchen	800
Total		19'920
Herstellung	Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss die Pistazien und Mandelstübchen daruntermischen. Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten im 2. Gang	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	90 Minuten, bei Halbzeit aufziehen
Aufarbeiten	Nach der Stockgare die Teiglinge von 450 g abwägen, leicht rund wirken. Nach ca. 10 Minuten Entspannungszeit die Teiglinge zu einem Bumerang-Brot aufarbeiten und auf Einschiessapparate absetzen. Vor dem Backen die Brote einmal längs einschneiden. Stückgare: ca. 50 Minuten	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 45 Minuten