Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo



DAS ORIGINAL

	Rohstoffe	Rezept für ca. 40 Stück	g
Teig	**Urgetreide 6-Korn-Brot 30 – 50 %**		4’000
	UrDinkel-Halbweissmehl		6’000
	Backhefe		300
	Meersalz		220
	Wasser		7’600
	Total		**18’120**

Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten im 2. Gang
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	90 Minuten, bei Halbzeit aufziehen.
Aufarbeiten		Teiglinge von 450 g abwiegen, rund wirken und anschliessend im UrDinkel-Halbweissmehl 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

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 6-KORN-BROT

LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoffe Rezept für ca. 40 Stück	g
Teig	**Urgetreide 6-Korn-Brot 30 – 50 %**	4’000
	UrDinkel-Halbweissmehl	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.
		Teiglinge von 450 g abwiegen, rund wirken und anschliessend im UrDinkel-Halbweissmehl 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

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



DAS NUSSIGE

	Rohstoffe	Rezept für ca. 44 Stück	g
Teig	**Urgetreide 6-Korn-Brot 30 – 50 %**		4’000
	UrDinkel-Halbweissmehl		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 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 Teiglinge von 450 g abwiegen, leicht rund wirken und nach ca. 10 Minuten Entspannungszeit die Teiglinge zu ovalen Broten aufarbeiten. Die Brote im UrDinkel-Halbweissmehl wälzen und auf gestaubte Einschiessapparate setzen. 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. 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



DAS GOURMETBROT

	Rohstoffe	Rezept für ca. 44 Stück	g
Teig	**Urgetreide 6-Korn-Brot 30 – 50 %**		4’000
	UrDinkel-Halbweissmehl		3’500
	Halbweissmehl		2’500
	Forza Verde		200
	Backhefe		300
	Meersalz		220
	Wasser		7’600
Zum Untermischen	Pistazien		800
	Mandelstäbchen		800
	Total		**19’920**

Herstellung		Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss die Pistazien und Mandelstäbchen 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 Teiglinge von 450 g abwiegen und 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

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