



URDINKEL PANE MAGGIABROT



LANGZEITFÜHRUNG

Rezept für ca. 43 Stück

Rohstoff		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 auskneten 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 abwägen. 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 Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 Minuten

Gemeinsam -
aus Leidenschaft




URDINKEL-HANFBROT



LANGZEITFÜHRUNG

Rezept für ca. 54 Stück

Rohstoff			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
	Bio Hanfsamen, geschält		560
	Backhefe		400
	Joghurt Nature		1'200
	Speisesalz		210
Dekor	Wasser		2'000
	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. Bio Hanfsamen leicht rösten und auskühlen lassen.	
Herstellung		Alle Zutaten mit dem Brühstück und den Hanfsamen schonend zu einem plastischen Teig kneten.	
	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.	
	Stückgare:	Teiglinge von 350 g abwägen, rund aufwirken und anschliessend mit UrDinkel-Mehl stauben. ca. 60 Minuten, vor dem Backen rautenförmig einschneiden	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 240 °C; Mit Dampf einschliessen 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 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER



DINKEL-ZOPF MIT GRÜNKERN*

Rezept für ca. 48 Stück

	Rohstoff	g
Brühstück 1	UrDinkel-Halbweissmehl Wasser	860 1'720
Brühstück 2	Grünkern-Körner Wasser	515 2'060
Teig	UrDinkel-Halbweissmehl CreaFarine UrDinkel 20 % Vollmilchpulver Backhefe Speisesalz Cremona Verda 10 % Wasser ca.	6'850 2'290 690 455 250 1'430 3'430
	Total	20'550
Vorbereitung	Brühstück 1 & 2: Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl, sowie zu den Grünkern-Körnern geben,iterrühren; 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 begeben 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 abwägen, mit der Maschine oder von Hand lang wirken und gleichmässig flechten. Die Zöpfe im Mehl drehen und auf Einschliessapparate absetzen.	
Backen	Ofentemperatur: ca. 220 °C Bei Dreiviertelgare ohne Dampf einschliessen 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.



URDINKEL CHÖRNLIBROT

Rezept für ca. 58 Stück

Rohstoff		g
Brühstück	UrDinkel-Vollkornmehl	1'150
	UrDinkel-Halbweissmehl	750
	Sonnenblumenkerne	750
	Sesam	375
	Leinsamen	375
	Wasser	5'650
	Teig	UrDinkel-Halbweissmehl
CreaFarine UrDinkel 20 %		2'075
Backhefe		375
Speisesalz		300
Wasser		4'150
Total		ca. 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	Knetzeit: Alle Zutaten mit dem Brühstück schonend zu einem plastischen Teig auskneten. 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 abwägen, 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 Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.	
	Backzeit: ca. 45 Minuten	



BAUERNBROT MIT URDINKEL

Rezept für ca. 47 Stück

	Rohstoff	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	Knetzeit:	Alle Zutaten mit dem Brühstück schonend zu einem plastischen Teig auskneten. 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 Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
	Backzeit:	ca. 40 Minuten



BLÄTTERTEIG AUS URDINKEL

Rezept für 1 Blätterteig
von ca. 3'700 g

Rohstoff		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 Minuten 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. 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.