



Ameya Martinelli

Stiftung St. Jakob | 8000 Zürich

Themensponsor Brot-Chef 2021
Gruyère AOP

Martinellibrot

Ameya Martinelli



Teig (5'860g)

1'450 g	Wasser
1'160 g	UrDinkel Halbweissmehl
1'160 g	Weissmehl
145 g	Olivenöl
86 g	Hefe
59 g	Salz
600 g	Getrocknete Feigen
600 g	Baumnüsse gehackt
600 g	Gruyère in kleinen Würfeln

Herstellung

Wasser, Mehl, und Hefe mischen.
Das Olivenöl nach einer Minute Mischzeit begeben.
Das Salz am Ende der Mischzeit begeben.
Danach den Teig auskneten.

Nach dem Kneten die Baumnüsse, den Gruyère und die Feigen schonend unter den Teig mischen.
Stockgare: 45-60 Minuten

Nach der Stockgare wird der Teig in 586 g schwere Stücke portioniert und länglich vorgewirkt. Danach werden die Teiglinge länglich aufgearbeitet und in eine Vanillekipferlform gebracht.

Nach guter Stückgare die Teiglinge mit Roggenmehl stauben.

Backen

Die Teiglinge in einen heissen Ofen mit Dampf einschliessen.
Bei offenem Zug ausbacken. (Circa 30 Minuten)

Ameya's Lumachette

Ameya Martinelli



Teig (2'000g)

672 g	Wasser
48 g	Hefe
12 g	Malz
29 g	Salz
1'180 g	Weissmehl
59 g	Olivenöl

Herstellung

Alle Zutaten ausser dem Salz und dem Olivenöl in der Knetmaschine mischen. Das Olivenöl nach einer Minute Mischzeit begeben. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Danach den Teig gut auskneten. Stockgare: 45-60 Minuten

Nach der Stockgare den Teig in 100g schwere Stücke portionieren, länglich vorwirken und auf der Ausrollmaschine auf 1mm ausrollen. Teig an beiden Enden nehmen und locker zwirbeln. Die Zwirbel in Schneckenform aufrollen und den Schluss unter den Teigling ziehen.

Backen

Nach knapper bis guter Gare in einen milden Ofen mit Dampf einschiessen. Bei offenem Zug hell ausbacken. (Circa 20 Minuten)

Mailänderbrötchen mit Gruyère AOP

Ameya Martinelli



Teig (2'000g)

672 g	Wasser
48 g	Hefe
12 g	Malz
29 g	Salz
1'180 g	Weissmehl
59 g	Olivenöl

Füllung (300g)

300 g	Gruyère AOP in Scheiben
-------	-------------------------

Herstellung

Wasser, Mehl, Hefe und Malz in der Knetmaschine mischen. Das Olivenöl nach einer Minute Mischzeit begeben. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Danach den Teig gut auskneten. Stockgare: 45-60 Minuten.

Nach der Stockgare den Teig in 100 g schwere Stücke portionieren, in Tropfenform vorwirken und auf der Ausrollmaschine auf 1mm ausrollen. Auf das breitere Ende eine Scheibe Gruyère AOP auflegen und den Teig satt und gleichmässig einrollen.

Backen

Bei kurzer bis guter Gare länglich tief einschneiden und in einen milden Ofen mit Dampf einschliessen. Bei offenem Zug hell ausbacken. (Circa 20 Minuten)

Appenzeller Nussgipfel

Ameya Martinelli



Nussfüllung (576g)

288 g	Geröstete, gemahlene Haselnüsse
144 g	Zucker
39 g	Glukose
19 g	Butter
3 g	Zimt
72 g	Wasser
11 g	Eiweiss

Nussfüllung

Haselnüsse mahlen, auf ein Blech geben und im Ofen bei 160°C 20 Minuten lang gut rösten. Währenddessen die anderen Zutaten alle in einer Küchenmaschine (z.B. Kenwood oder Kitchenaid) abwägen. Wenn die Nüsse abgekühlt sind, ebenfalls begeben und alles zusammen für 3-5 Minuten auf hoher Stufe gut mischen. Um den Biss der Nüsse zu erhalten, wird die Masse nicht gewalzt.

Teig (1'300g)

350 g	Milch
53 g	Hefe
7 g	Malz
70 g	Zucker
14 g	Salz
36 g	Vollei
70 g	Butter
700 g	Weissmehl

Teig

Alle Zutaten, ausser dem Salz und der Butter, mischen. Die Butter nach 3 Minuten Mischzeit begeben. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Danach den Teig gut auskneten. Stockgare: 30 Minuten.

Topping

	Butter flüssig
	Zucker

In rechteckige Form bringen und auf 2mm ausrollen und im TK anfrieren lassen. Wenn der Teig kalt genug ist, Rechtecke von 8x12cm schneiden und die gerollte Füllung (30-35g) auf die Rechtecke legen. Danach schlägt man die Seiten ein und kehrt den Nussgipfel um.

Backen

Nach guter Gare den Nussgipfel mit Vollei anstreichen und in einem milden Ofen mit Dampf hell ausbacken. (Circa 15 Minuten)

Nach dem Backen

Die Nussgipfel nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter anstreichen und dann in Kristallzucker wenden.

Ameya's Zimtblumen

Ameya Martinelli



Zimtfüllung (386g-486g)

200-300g	Butter, flüssig
170 g	Zucker
16 g	Zimt

Teig (1'300g)

350 g	Milch
53 g	Hefe
7 g	Malz
70 g	Zucker
14 g	Salz
36 g	Vollei
70 g	Butter
700 g	Weissmehl

Zimtsirup (210g)

120 g	Zucker
90 g	Wasser
1 Stk.	Zimtstange

Zimtfüllung

Die Butter auf dem Herd erhitzen. Zimt und Zucker mischen.

Teig

Alle Zutaten, ausser dem Salz und der Butter, mischen. Die Butter nach 3 Minuten Mischzeit beigegeben. Das Salz am Ende der Mischzeit beigegeben. Danach den Teig gut auskneten. Stockgare: 30 Minuten

In rechteckige Form bringen und auf 2mm ausrollen und im TK anfrieren lassen. Wenn der Teig kalt genug ist, Quadrate von 12x12 cm schneiden. Die flüssige Butter aufstreichen. Nach der Butter den Zimt-Zucker dezent aufstreuen. Als nächstes rollt man das Teigquadrat auf und schneidet die Rolle 9-mal ein. Dann legt man die «Blätter» alle in eine Richtung und den Schluss übereinander. Die Rollen nochmals in den TK stellen und gut anfrieren lassen.

Backen

Nach guter Gare mit Vollei anstreichen und alles in einem kalten Ofen backen. (Circa 18 Minuten)

Zimtsirup

Alles miteinander aufkochen. Nach dem Backen sofort mit dem Zimtsirup abglänzen.

Gipfelpäckli mit Vermicelle

Ameya Martinelli



Füllung (602g)

375 g	Gegarte Kastanien
165 g	Zuckersirup
60 g	Butter
2 g	Salz

Teig (1'501g)

562 g	Milch
865 g	Weissmehl
45 g	Butter
19 g	Hefe
10 g	Salz

Tourieren (300g)

300 g	Butter
-------	--------

Decor (200g)

20 Stk.	Kandierte Kastanien
100 g	Zuckersirup
100 g	Staubzucker

Teig

Alle Zutaten, ausser der Butter und dem Salz, in der Knetmaschine mischen. Die Butter nach 3 Minuten Mischzeit begeben. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Danach den Teig gut auskneten und über Nacht im Kühler Gären lassen.

Tourieren

Die Butterplatte und den Teig auf 7 mm ausrollen. Die Butter einschlagen, und dem Teig 3 einfache Touren geben. Danach eine Stunde im Kühler abstehen lassen.

Nach der Ruhezeit auf 3 mm ausrollen und Quadrate von 10x10 cm schneiden. Einen Vermicelleskreis aufdressieren und die Ecken in der Mitte zusammendrücken. Den Restenteig auf 1 mm ausrollen und Bänder von 1x11 cm ausschneiden. Diese Bänder über das Päckchen legen und unten andrücken.

Backen

Nach guter Gare mit Vollei anstreichen und in einem milden Ofen backen. (Circa 18 Minuten)

Füllung

Die gegarten Kastanien mit dem Zuckersirup, der Butter und dem Salz fein mixen.

Decor

Das Päckchen stauben, die Bänder mit Zuckersirup anstreichen und dann in die Mitte eine kandierte Kastanie legen.

Gruyèrekrapfen

Ameya Martinelli



Füllung (134g)

80 g	Rahm
40 g	Gruyère AOP
13 g	Mehl
1 g	Muskatnuss

Füllung

Rahm, Gruyère, Mehl und Muskatnuss mischen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis alles eine homogene Masse gibt.

Teig (1'152g)

390 g	Wasser
585 g	Weissmehl KL
89 g	Weissmehl
67 g	Butter
21 g	Salz

Teig

Alle Zutaten, ausser dem Salz, in der Knetmaschine mischen. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Den Teig nicht ganz auskneten. Den Teig eine Stunde im TK abstellen lassen.

Tourieren (541g))

421 g	Butter
120 g	Gruyère AOP gerieben

Tourieren

Die Butter auf 5 mm ausrollen. Den Teig auf 7mm ausrollen. Die Butter einschlagen und dem Teig 3 doppelte Touren geben. Teig 10 Minuten im Kühler entspannen lassen. Nach dem Entspannen zwei doppelte Touren geben. Bei den beiden letzten Touren vor jedem Einschlagen Käse aufstreuen und mittourieren. Nach den letzten beiden Touren den Teig im Kühler mindestens 1 Stunde entspannen lassen.

Nach dem Entspannen, den Teig auf 2.5 mm ausrollen, stupfen und mit einem gewellten Ausstecher und mit einem gewellten Ausstecher mit 10 cm Durchmesser Teigböden ausstechen. 5 g Kügelchen der Gruyère Füllung in die Mitte legen. Die Teigböden mit Vollei anstreichen und die Teigböden zuklappen. Mit einem kleineren Ausstecher die Füllung abdrücken. Mit einem kleineren, gewellten Ausstecher den Rand nachstechen. Vor dem Backen mit Vollei anstreichen.

Backen

In einem kalten Ofen mit Dampf backen. (Circa 19 Minuten)

Birnen-Mascarpone-Rohschinken-Canapé

Ameya Martinelli



Belag (480g)

120 g	Prosciutto di Parma
300 g	Mascarpone
40 g	Birnen
20 g	Nüsslisalat

Honigbirnen (60g)

20 g	Honig
40 g	Birnenschnitzchen

Teig (250g)

86 g	Milch
134 g	Weissmehl
13 g	Butter
7 g	Hefe
7 g	Glukosesirup
3 g	Salz

Toastbrot

Das Toastbrot in schräge, 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Belag

Den Mascarpone auf das Canapé im Zick Zack mit einer französischen Tülle aufdressieren. 3-4 Blätter Nüsslisalat auf das Canapé legen. Eine Scheibe Rohschinken in Rosenform auf das Canapé legen. Zwei Viertel einer kleinen Birnenkugel auf das Canapé legen.

Teig

Alle Zutaten, ausser der Butter und dem Salz, in der Knetmaschine mischen. Die Butter nach 3 Minuten Mischzeit begeben. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Stockgare: 30 Minuten

Den Teig länglich aufarbeiten und dann in eine kleine Toastform legen.

Backen

Nach guter Gare den Toast in einem milden Ofen backen. (25 Minuten)

Fondue im Chüechli

Ameya Martinelli



Füllung (802g)

270 g	Gruyère AOP gerieben
200 g	Weisswein
200 g	Vollrahm
120 g	Vollei
4 g	Salz
1 g	Muskatnuss
1 g	Pfeffer weiss, gemahlen
6 g	Knoblauch, frisch gepresst

Teig (600g)

320 g	Weissmehl
160 g	Butter
5 g	Salz
115 g	Wasser

Füllung

Alle Zutaten, ausser dem Gruyère, vermischen.

Teig

Mehl, Butter und Salz gut mischen, bis sich Klümpchen bilden. Dann das Wasser begeben und alles gut vermischen.

Teig circa 1 Stunde im Kühler entspannen lassen und dann ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher mit 10 cm Durchmesser Böden ausstechen und in gefettete Aluförmchen einlegen. Danach 10-15 g geriebener Gruyère in die Küchlein einfüllen und circa 25 g Guss einfüllen.

Backen

Die Fonduechüechli in einem kalten Ofen ohne Dampf backen. (Circa 18 Minuten)

Nach dem Backen die Fondueküchlein auf einem Silikonpapier umgekehrt abstehen lassen.

«Hot Fondue» im Dörrotomatenfoccaciabrot

Ameya Martinelli



Füllung (500g)

500 g	Gruyère AOP Fondue
-------	--------------------

Teig (1'500g)

525 g	Wasser
787 g	Weissmehl
29 g	Hefe
19 g	Salz
140 g	Dörrotomatenmischung

Dörrotomatenmischung (140g)

78 g	Tomaten getrocknet, gehackt
39 g	Rapsöl
21 g	Tomaten in Streifen, in Öl
2 g	Oregano

Dörrotomatenmischung

Die Tomaten in Streifen kleinschneiden. Alle Zutaten mischen und ziehen lassen.

Teig

Alle Zutaten, ausser der Dörrotomatenmischung und dem Salz, mischen. Das Salz am Ende der Mischzeit begeben. Den Teig auskneten. Dann die restlichen Zutaten schonend untermischen. Stockgare: 45 Minuten.

Nach der Stockgare den Teig in 150 g schwere Stücke portionieren, in eine Tropfenform vorwirken und mit der Ausrollmaschine auf 3 mm ausrollen. Das Fondue (50 g Stücke) in die Mitte legen und den Teigling satt aufrollen

Backen

Nach einer guten Gare mit Vollei anstreichen und in einem warmen Ofen mit Dampf backen. (Circa 20 Minuten)