



Glenda Müller

Bäckerei Konditorei Confiserie Cafe Ehligler | 6280 Hochdorf
Brot-Chef 2021

Themensponsor Brot-Chef 2021
Gruyère AOP

Roggen Mischbrotteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (9'573g)

28 g	Grundsauer
993 g	Roggenmehl dunkel
662 g	Wasser 30°C
9 g	Hefe
552 g	Wasser 28°C
552 g	Weissmehl Typ 550
1'113 g	Poolish 11°C
1'683 g	Vorteig 2°C
552 g	Fermentierter Halbweisssteig 5°C
1'269 g	Wasser 28°C
1'462 g	Halbweiss Mehl
524 g	Roggenmehl Dunkel
88 g	Hefe
86 g	Salz

Vorteig

Alle 3 Zutaten in die Knetmaschine geben.

1. Gang 4 Minuten
2. Gang 3 Minuten

In einem gefetteten weissen Kessel geben und mit Plastik zudecken. 12 Std im Wärmeschrank gären lassen; anschliessend in den Kühler stellen bis zur Weiterverarbeitung.

Poolish

Hefe im Wasser auflösen; Mehl begeben und im Rührwerk knollenfrei rühren. In einen weissen Plastikkessel um leeren. Zudecken und 2 Std bei Raumtemperatur lassen und anschliessend in den Kühler stellen für 12-15 Std.

Hauptteig

Poolish, Vorteig, Fermentierter Halbweisssteig und Wasser 2-3 Mal rundum die Knetmaschine laufen lassen. Danach die Hefe, Halbweissmehl und Roggenmehl dazugeben. Nach 4 Minuten das Salz begeben. Den Chili und den Käse begeben und im 1. Gang mischen, nur bis es gut daruntergemischt ist.

1. Gang 10 Minuten
2. Gang 6 Minuten

Nach dem Kneten 2400g Teig wegnehmen und unter dem Rest der Käse und Chili daruntermischen. In einen gefetteten Butterkessel geben und mit Plastik zudecken.
Stockgare 1 Stunde

Roggenmischbrötli

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'430g)

2'400 g	Roggenmischbrotteig
30 g	UrDinkel Umhüllung

Herstellung

Vorbereitung:

- 2 Lochbleche mit Unterbleche
- Urdinkel-Umhüllung

Den Bruch von 2400g aufschleifen (oben 5.5, unten 4). Teiglinge von Hand rund wirken und mit einem bemehlten Wallholz von drei Seiten flach nach aussen abdrücken. Teiglinge mit Wasser besprühen, die drei Seiten einklappen und umgekehrt auf eine mit Rustico Körner-Umhüllung bestreute Platte absetzen. Gut haben lassen, ca. 20-35 Minuten, und anschliessend zurück wenden und auf Lochbleche mit Unterblech absetzen.

Die Brötchen sollen je 68-70g sein.

Backen

Backtemperatur: 205 °C

Backzeit: 20-27 Minuten

Zug: zu / offen

Zuerst 10 Minuten stark gedämpft anbacken; anschliessend den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Chili Gruyere AOP Roggenmischbrot

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (4'865g)

4'400 g	Roggenmischbrotteig
450 g	Gruyère AOP
15 g	Chiliflocken

Herstellung

Vorbereitung:

- 10 runde Holzkörbli, mit Roggenmehl dunkel gestaubt
- 2 Lochbleche mit Unterbleche und Silikonpapier

Nach der Stockgare des Teiges den Teig in 450g Brote abwägen. Leicht rund vorwirken und kurz ruhen lassen, anschliessend sehr straff rund formen. Am Schluss im Roggenmehl fertig rund wirken. Teiglinge mit dem Schluss nach unten in die Körbli einlegen und zugedeckt 20-30 Minuten garen lassen.

Nach der Stückgare vorsichtig auf die Bleche absetzen.

Backen

Backtemperatur: 205 °C

Backzeit: 15, danach 20-30 Minuten

Zug: zu / offen

Beim einschliessen sehr gut dämpfen; Zug zu. Nach 15 Minuten den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Kürbisbrötchen Hauptteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'482g)

23 g	Hefe
1'310 g	Quellstück
302 g	Polish
60 g	Butter
37 g	Salz
750 g	Weissmehl Typ 550

Herstellung

Quellstück, Polish, Hefe und Weissmehl in der Knetmaschine laufen lassen. Nach 3 Minuten die Butter begeben und nach 3 weitere Minuten das Salz begeben.

1. Gang: 7 Minuten
 2. Gang: 6 Minuten
- Stockgare: 60-75 Minuten

Backen

Beim einschliessen sehr gut dämpfen; Zug zu. Nach 10 Minuten den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Weizen Poolish für Kürbisbrötchen

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (302g)

2 g	Hefe
150 g	Wasser
150 g	Weissmehl Typ 550

Herstellung

Hefe im Wasser auflösen. Das Mehl begeben. Im Rührwerk mischen, mit Plastik zudecken. 60 Minuten bei Raumtemperatur lassen, anschließend über Nacht in den Kühler stellen. Direkt vom Kühler weiterverarbeiten.

Quellstück für Kürbisbrötchen

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (1'310g)

225 g	Kürbiskerne, geröstet
35 g	Leinsamen, geröstet
35 g	Sesamsamen, geröstet
170 g	Roggenmehl dunkel
95 g	Roggenschrot
750 g	Wasser

Herstellung

Die Körner zusammen rösten, Auskühlen lassen und anschliessend durch die Walze lassen (es soll gemahlene Kürbiskerne haben aber immer noch Stücke). Das Roggenmehl, Schrot, Wasser und die Samen zusammen mischen und im Kühler bei 2-5°C über Nacht quellen lassen.

Direkt vom Kühler weiterverarbeiten.

Kürbisbrötchen mit "Brotchef" Deckeli

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'840g)

2'480 g	Kürbisbrötchen Hauptteig
360 g	Weggliteig Ovale, 1.5mm
	Roggenmehl dunkel zum Stauben
	Truffespulver zum stauben

Herstellung

Den Bruch Kürbisbrötchenteig aufschleifen. Teiglinge leicht länglich wirken und mit dem Verschluss nach oben auf die Weggliteig ovale absetzen. Die Teiglinge zugedeckt ganz gut haben lassen.

Wenn sie gebacken sind, auf ein Blech wenden und zuerst mit Roggenmehl stauben. Anschliessend die Schablone "Brot Chef" auflegen und mit Truffespulver stauben.

Jedes Stück soll ca. 80g sein.

Backen

Backtemperatur: 205 °C
Backzeit: 20-27 Minuten
Zug: Zu / offen

Beim Einschliessen gut dämpfen. Nach 10 Minuten den Zug ziehen und bei abfallender Hitze weitere 10-17 Minuten rösch ausbacken.

Süssteig 1L

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (3'790g)

2'050 g	Weissmehl Typ 550
205 g	Zucker
120 g	Milchpulver
20 g	Malz
10 g	Zitronenraps
100 g	Eier
150 g	Butter
35 g	Salz
1'000 g	Wasser
100 g	Hefe

Herstellung

Alle Zutaten ausser dem Salz und die Butter in der Knetmaschine laufen lassen. Nach 3 Minuten die Butter begeben, nach 3 weitere Minuten dem Salz. Plastisch auskneten.

1. Gang 7 Minuten
2. Gang 6 Minuten
- Stockgare 1 Stunde

Orangen-Kardamom Hefesüssteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'460g)

1'500 g	Hefesüssteig
750 g	Orangen-Kardamom Füllung
60 g	Eierstreiche
60 g	Apricotur
90 g	Fondant Weiss
g	Orangenrape, Mandeln gehobelt und geröstet

Herstellung

Einen Bruch von 1500g Süssteig aufschleifen. Leicht länglich wirken und 15 Minuten im Kühler abstehen lassen. 18x8cm ausrollen. (Wenn keine Zeit für direkte Weiterverarbeitung ist, anfrieren und anschliessend im Kühler lagern.) 25g Orangen-Kardamom Füllung aufdressieren bis in den Rand. Mit einem Horn die Masse verteilen. Die Teiglinge satt und möglichst gleichmässig aufrollen. Mit einem Metall Horn 5-mal einschneiden bis fast zum Ende. Die Scheiben fächern, dass sie flachliegen und die Schlaufe von oben sichtbar ist. Nach dem Backen apricotieren und glasieren und mit Orangenrape und geröstete, gehobelte Mandeln ausgarnieren.

Jedes Stück soll ca. 72g sein. Für den Brot Chef die Halbe Teiglinge in die Teigresten geben nach dem Aufschleifen und 15 Stück weiterverarbeiten (das halbe Rezept).

Backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 13-17 Minuten

Zug: offen / zu / offen

Verzögert leicht dämpfen (nach 2 Minuten). Zug nach 8 Minuten Backzeit ziehen. Goldgelb ausbacken.

Buttergipfelteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (5'470g)

1'350 g	Wasser (kalt vorgekühlt)
50 g	Eigelb
150 g	Vollmilchpulver
30 g	Malz flüssig
60 g	Zucker
50 g	Meersalz fein
100 g	Backhefe
1'250 g	Weissmehl Typ 550
1'250 g	Halbweissmehl Typ 720
150 g	Butter
30 g	Alitour
1'000 g	Butterplatte

Herstellung

Alle Zutaten von dem Wasser bis zur Backhefe in die Knetmaschine geben und mit einem Schwingbesen anrühren. Danach alle restlichen Zutaten ausser die Butterplatte beigegeben und in der Knetmaschine mischen.

1. Gang 5 Minuten

Den Grundteig von 440g abwägen und rechteckig auf 50 x 35 cm ausrollen, auf mit Plastik belegtes Blech legen, zudecken und 45-60 Minuten bei -18 °C tiefkühlen. Die Butterplatte 30 Minuten vor dem Tourieren aus dem Kühlraum nehmen. Den Grundteig gleichzeitig in den Kühler stellen. Darauf achten, dass der Teig und die Butterplatte die gleiche Konsistenz aufweisen.

Tourieren:

Die Butterplatte auflegen auf der rechte Hälfte des Teiges. Die Randpartie über die Butterplatte legen und die andere Teighälfte überlegen. Sofort 2 einfache Touren geben und nach kurzer Abstezeit von ca. 30 Minuten die 3. einfache Tour geben. Danach den Buttergipfelteig in Plastik einpacken und bei -18°C Tiefkühlen. Anschreiben, datieren und visieren.

Ideale Tourierdicke 9-11mm

Bemerkung:

Vor dem Weiterverarbeiten den tiefgekühlten Buttergipfelteig 6-10 Stunden im Kühlraum bei 0-5°C auftauen lassen. Kann zum Beispiel für Sonnenblume und Laugenbuttergipfel- Sesamsamen weiterverarbeitet werden.

Chorizo und Gruyere AOP Pizzafüllung

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (566g)

140 g	Chorizo
250 g	Gruyère AOP (9 Monate gereift)
100 g	Tomatensauce
75 g	Tomaten im Öl eingelegt
1 g	Oregano
	Salz und Pfeffer

Herstellung

Chorizo, Gruyère AOP und Tomaten fein würfeln. Die restlichen Zutaten begeben und alles untereinander mischen.

Im kühler im Dressiersack lagern.

Chorizo und Gruyere AOP Pizzatasche

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'235g)

1'600 g	Gipfelteig
560 g	Chorizo und Gruyère AOP
	Pizzafüllung
17 g	Salatkräuter
8 g	Brezelsalz
50 g	Eierstreiche

Herstellung

Vorbereitung:

- Gipfelteig
- Pizzamasse
- Lochbleche mit Unterbleche
- 7cm Durchmesser Aluformen, gefettet
- Kräutermischung
- Plastik zum zudecken
- Eierstreiche

Gipfelteig auf 1.8mm ausrollen, anfrieren (Resten Gipfelteig ist einberechnet). Danach 12 x 12 Quadrate schneiden und zwei Seiten davon mit Ei bestreichen (sollten 50-60g sein). 28g Pizzafüllung ein portionieren und gut verschliessen in Dreieck Form. Taschen mit Ei bestreichen und in der Kräutermischung (Brezelsalz und Salatkräuter gemischt) tunken.

Mit den Kräutern nach aussen in die Aluformen legen, Verschlüsse gut zusammen drücken.

Stückgare ca. 25 Minuten, anschliessend mit viel Dampf bei abfallender Hitze backen. Sollten 65-70g sein pro Tasche.

Backen

Backtemperatur: 198 °C

Backzeit: 12-16 Minuten

Zug: zu / offen

Dämpfen, nach 6 Minuten den Zug ziehen und bei abfallender Hitze gut ausbacken

Eventuell ausformen und 4 Minuten nachbacken.

Käsemürbeteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (605g)

100 g	Butter
50 g	Eier
20 g	Senf
100 g	Sbrinz
150 g	Gruyère AOP gerieben
175 g	Weissmehl Typ 400
5 g	Paprika
5 g	Salz
Ein Messerspitz	Cayennepfeffer

Herstellung

Butter cremig rühren. Ei nach und nach begeben. Senf dazugeben. Den Käse daruntermischen. Das Mehl mit den Gewürze absieben und von Hand einen Teig formen. In Plastik oder Klarsichtfolie verpackt im Kühler lagern.

Auf 2-3mm ausrollen, einmal stupfen, rillen und mit dem 4cm x 5.5cm Ausstecher oval ausstechen. Auf Backbleche absetzen und backen.

Backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 13 Minuten
Zug: offen

Ahornsirup und Baumnuss Frischkäsemasse

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (352g)

200 g	Philadelphia
50 g	Ahornsirup
63 g	Ahornsirup
13 g	Baumnüsse
2 g	Chilipulver
	Pfeffer
4 g	Gelatine
20 g	Wasser

Herstellung

Die grössere Menge Ahornsirup auf 115°C kochen. Baumnüsse begeben und auskristallisieren lassen. Danach durch die Walze lassen und ganz fein reiben. Wasser und Gelatine mischen. Philadelphia, Ahorn Sirup, Gewürze und karamellierte Baumnüsse mischen.

Die Gelatine auflösen und angleichen, dann begeben. In ein Dressiersack füllen mit einem Tropfenförmige Tülle (ca.1.5cm hoch).

Masse entweder sofort weiterverwenden oder im Anschlagkessel kühl stellen und vor dem Gebrauch glatrühren.

Apero 1: Ahorn Sirup und Baumnuss Frischkäsemasse auf Käsemürbeteigbödeli

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (540g)

160 g	Käsemürbeteigbödeli, gebacken
340 g	Ahorn-Baumnuß Philadelphia-Masse
40 g	Gruyère AOP gerieben (für Käsechips)
20 Stk.	Baumnußhälften
	Peterli
	Chilipulver

Herstellung

Für die Käsechips: 2g geriebener Gruyère AOP pro 3cm Durchmesser rundes Silikonförmli einfüllen und mit Chiliflocken streuen. 11 Minuten bei 180°C backen.

16-18g Philadelphia Ahorn Baumnußmasse wellenartig auf das Käsemürbeteigbödeli dressieren. Ein Käsechip hinten einstecken und anschliessend ein Baumnußhälfte und Peterli darauflegen. Fertiggewicht: 26g je

Wenig Chilipulver vorne darüber streuen.

Brandteig mit Sesam-Kuchenteig Deckel

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (3'775-3'900g)

400 g	Milch, 2.5%
100 g	Wasser
250 g	Butter
250 g	Weissmehl Typ 400
500-625 g	Eier
2'000 g	Salz
250 g	Kuchenteig
25 g	Sesamsamen

Herstellung

Kuchenteig auf 1 mm ausrollen und 4cm Rondellen ausstechen. Diese mit Wasser befeuchten und in Sesamkörner wenden. Kühl stellen. Butter, Wasser und Milch zusammen aufkochen. Mehl begeben, auf 80°C abrösten. In das Rührwerk einspannen; Salz begeben und Eier begeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einer INOX 13er Lochtülle Tupfen auf einem Lochblech mit einer gefettete schwarze Matte und ein Unterblech dressieren.

Die Oberfläche mit Wasser befeuchten und ein Kuchenteigbödeli darauflegen.

Backen

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 25-30 Minuten
Zug: zu / offen

Zuerst mit geschlossenem Zug einschliessen und leicht dämpfen. Nach 15 Minuten den Zug ziehen und ausbacken

Curryrahm

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'547g)

45 g	Olivenöl
130 g	Zwiebeln
40 g	Knoblauch
300 g	Apfel geraffelt
40 g	Kokosraspel
30 g	Currypulver scharf
150 g	Weisswein
25 g	Gemüseboullionpulver
200 g	Wasser
400 g	Kokosmilch
1'067 g	Rahm
20 g	Gelatine
100 g	Wasser

Herstellung

Alle Zutaten bis Kokosraspel andünsten. Danach mit Weisswein ablöschen. Currypulver und Gemüseboullion begeben. Auf 400g reduzieren.

Mixen mit dem Pürierstab, absieben und dann Kokosmilch begeben. Das Abgesiebte separat verpacken (wird auch verwendet). Kühl stellen.

Gelatine einweichen im Wasser. Nach 10 Minuten auflösen und mit wenig Curry-Kokos Masse angleichen. Dem Rest auch angleichen. Mit dem geschlagenen Rahm anrühren, in einen Dressiersack mit einer Sterntülle INOX 10 abfüllen und kühlen.

Kokos-Zitronenreis

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (305g)

200 g	Kokosmilch
100 g	Langkornreis
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Stk.	Nelken, ganz
5 g	Salz
1 Stk.	Zitrone, Rape und Saft

Herstellung

Reis abspülen. Kokosmilch und Gewürze aufkochen. Reis begeben. Auf niedriger Stufe zuge-
deckt 10-15 Minuten kochen lassen.

Zitronensaft und Rape begeben.

Apero 2: Choux mit Kokos-Zitronenreis und Curryrahm

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (480g)

160 g	Choux mit Sesamkuchenteig-Deckel
40 g	Currykonzentrat-absieb
120 g	Kokos-Zitronenreis
160 g	Curryrahm
20 Stk.	Kokosschnitze, geröstet
	Rosenblätter

Herstellung

Den Choux unter dem Deckel aufschneiden. Je Aperostück 2g Currykonzentrat "Resten" einfüllen; anschliessend 6g Reis und 8g Curryrahm darauf Rosetten-förmig dressieren.

Den Deckel herauflegen und mit einem Kokosschnitz und Rosenblatt ausgarnieren. Endgewicht soll 24g sein.

Blätterteigbödeli mit Gruyere AOP und Körner

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (300g)

250 g	Blätterteig Deutsch
10 g	Leinsamen
10 g	Sonnenblumenkernen
10 g	Sesamsamen
20 g	Gruyère AOP 8 Monate gereift
	Brezelsalz

Herstellung

Blätterteig auf 3mm ausrollen; die Hälfte den Körner und dem Käse (darüber reiben) beigegeben, eine einfache Tour geben und nochmals ausrollen auf 1mm. Teig mehrmals sehr gut stufen. Den Blätterteig mit Wasser befeuchten und die restliche Körner darüber streuen. Brezelsalz darüber streuen und den Käse darüber raffeln.

Backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 11-15 Minuten
Zug: offen

Goldbraun backen, wenn ausgekühlt in 4 x 4cm Bödeli schneiden.

Randen-Hummus

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (300g)

100 g	Rohe Rande
20 g	Knoblauch
250 g	Kichererbsen, abgetropft
26 g	Tahini
33 g	Olivenöl
	wenig Zitronenrape
	Salz
	Pfeffer

Herstellung

Die Rande mit dem Knoblauch weich rösten. Auskühlen, danach fein mixen.

Die restlichen Zutaten bis auf das Olivenöl begeben und mixen. Öl begeben und ganz fein pürieren. In einen Dressiersack mit einer mittlerer Lochtülle einfüllen.

Apero 3: Randenhummus auf Gruyère AOP- und Körner- Blätterteigbödeli

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (380g)

160 g	Blätterteig mit Körner und Gruyère AOP, gebacken
200 g	Randenhummus
20 Stk.	Karottenschnitzen
	Blütemischung

Herstellung

20 Stück vom Blätterteig zuschneiden auf 4x4cm Quadrate.

Auf jedes Blätterteigbödeli 10g Randenhummus tropfenartig aufdressieren. Pro Aperostückli 1 dünne scheibe Karotte schneiden und auf der Seite einstecken; anschliessend noch mit der Blütemischung oben garnieren.

Das fertige Produkt soll 18g sein pro Stück.

Tomatensandwich mit Knoblauch

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'990g)

750 g	Wasser
863 g	Weissmehl
375 g	Halbweissmehl
38 g	Hefe
8 g	Malz
500 g	Fermentierter Halbweisssteig
56 g	Oliveneröl
30 g	Salz
300 g	Tomaten Julienne, getrocknet
70 g	Knoblauch TK

Herstellung

Alle Zutaten bis zum Olivenöl in die Knetmaschine geben und laufen lassen. Nach 3 Minuten das Olivenöl begeben und nach 3 weiteren Minuten das Salz.

1. Gang 7 Minuten
2. Gang 6 Minuten

Nach dem Auskneten die Tomaten und den Knoblauch daruntermischen.

Stockgare: 60-75 Minuten

Aufarbeiten: Brüche von 1900g abwägen. Auf dem 1 ausschleifen; 2 Teige zusammennemen und länglich wirken. 15 Minuten auf eine Platte zugedeckt ruhen lassen, danach straff auf ca. 12 cm formen. Auf Lochbleche absetzen und gut garen lassen. Sandwich mit Roggenmehl stauben und danach einmal länglich einschneiden.

Backen

Backtemperatur: 225 °C

Backzeit: 20-28 Minuten

Zug: Zu / offen

Im Backschrank mit dem Programm 50 durchlaufen lassen. Danach bei 180°C ausbacken, ca. 8 Minuten

Vor der Weiterverwendung auskühlen lassen.

Feigenkompott für Fonduebrot

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (725g)

200 g	Getrocknete Feigen
400 g	Wasser
50 g	Honig
15 g	Zucker
prise	Salz
60 g	Balsamicoessig

Herstellung

Feigen über Nacht im Wasser einlegen. Am Tag danach die Feigen fein würfeln und in eine Pfanne geben. Honig, Zucker und Salz begeben.

Das Ganze kochen bis es eingedickt ist, ca. 5 Minuten. Balsamicoessig begeben und leicht einköcheln.

Zugedeckt im Kühler lagern.

Gruyere AOP Fondue und Feigenkompott im Tomaten-Knoblauch Sandwich

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (1'840g)

400 g	Fondue Käsemischung mit Gruyère AOP und Vacherin
10 g	Maisstärke
150 g	Weisswein
10 g	Kirsch
1'250 g	Tomatensandwich mit Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
20 g	Knoblauch, gehackt
10 Stk.	Tomaten getrocknet, im Öl eingelegt
20 Stk.	Feigenschnitze Zwiebelnsprossen, Brotwürfel und Paprikapulver

Herstellung

Das Tomatensandwich von oben einschneiden und einen Hohlraum im Brot ausschneiden. Aus dem Deckel Würfel schneiden zum tunken. Pro Brot ca. 30g Feigenkompott einfüllen und mit dem Löffel aus ebenen.

Die Fonduemischung zubereiten: Käsemischung, Knoblauch, Maisstärke und Weisswein auf dem Herd erwärmen bei ständigem rühren, bis sich der Käse aufgelöst hat und es kocht. Gewürz und Kirsch begeben. Sofort vom Herd nehmen und das ausgeholte Brot mit Fondue füllen (ca. 55g).

Backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 5-9 Minuten
Zug: offen

Erwärmen, bis der Käse wieder schmelzt.

Nach dem Backen

Als Garnitur Paprikapulver über eine Hälfte streuen. Zwiebelnsprossen auf die Hälfte auflegen und drei Brotwürfel daraufsetzen. 10 Spiessli machen mit zuerst einem Schnitz Feige und danach eine getrocknete Tomate. Der letzte Feigenschnitt auf die Fonduefüllung legen. Spiessli auf der Seite des Brotes einstecken.

Gewünschtes Endgewicht: ca. 185-190g

Blätterteig Deutsch

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (3'710g)

900 g	Wasser
38 g	Meersalz fein
12 g	Malz flüssig
1'680 g	Weissmehl Typ 550
80 g	Blätterteigmargarine
1'000 g	Blätterteigmargarine

Vorbereitung

Die Margarine Platten von 1 kg bereitlegen und ausrollen.

Herstellung

Mehl und Margarine in die Knetmaschine geben und zusammen reiben. Das Salz mit dem Malz im Wasser auflösen und begeben.

1. Gang 5 Minuten
2. Gang 4 Minuten

Aufarbeiten:

Teigbrüche von 2710 abwägen und zurecht formen. Den Teig anschliessend mit dem Programm 43 rechteckig ausrollen und die Margarineplatte auflegen und kühl stellen, ca. 30 Minuten, dann Margarine einschlagen. 2 doppelte Touren geben und den Teig mit Plastik einpacken und über Nacht kühl stellen.

Fertig stellen:

Vor Weiterverarbeitung den Blätterteig erneut 2 Touren geben und mindestens 2 Stunden abstehen lassen. Wenn der Teig fertig touriert ist mit 4 Punkten leicht markieren.

Bemerkung:

Kann z.B. für Apfeljalousie und Blätterteig-Herz Erdbeertorte weiterverarbeitet werden.

Eierstreiche

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (402g)

300 g	Vollei
100 g	Eigelb
1 g	Zucker
1 g	Salz

Herstellung

Vollei und das Eigelb zusammen abwägen und mit Salz und Zucker gut vermischen.

Bei nicht Gebrauch immer kühl stellen.

Kuchenteig

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2'737g)

1'050 g	Weissmehl Typ 550
450 g	Fecule
600 g	Bäckereifett
600 g	Wasser
22 g	Meersalz, fein
15 g	Malz, flüssig

Herstellung

Mehl, Fecule und Fett gut miteinander verreiben (geriebener Teig).

Das Wasser mit dem Meersalz und Malz gut verrühren und begeben. Den Teig nur gut vermischen und nicht kneten lassen. Kleber soll nicht angeregt werden.

Den Teig in Plastik einpacken und datiert, visiert kühl bei Maximum 5°C stellen.

Sirup

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (2500g)

1000 g	Wasser
1500 g	Zucker

Herstellung

Zucker und Wasser in einen Anschlagkessel geben und aufkochen.

Abkühlen lassen und in einen Kanister leeren und mit Produkt, Datum und Visum beschriften. Im Kühler lagern.

Vanillecreme gekocht

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (1'650g)

1'000 g	Milch
250 g	Zucker
250 g	Milch
150 g	Vanillecremepulver

Vorbereitung

- Kupferkessel
- Gastroschale desinfiziert
- Plastikfolie

Herstellung

Milch und Zucker aufkochen. Vanillecremepulver mit der zweiten Milch anrühren. Sobald die Milch kocht einen kleinen Teil der kochenden Milch in das Cremepulvergemisch geben und kräftig umrühren. Umgehend das Gemisch in die kochende Milch geben und erneut kräftig rühren.

Die Creme nochmals unter ständigem Rühren aufkochen. Die Creme sofort in die desinfizierte Gastroschale verteilen, mit Folie abdecken (direkt auf die Creme, um Schichtbildung zu verhindern!) und im Kühler abkühlen lassen.

Vor der Weiterverarbeitung mit fernem Maschinenbesen die Creme in Anschlagkessel glattrühren.

Bemerkung:

Kühlkette nicht unterbrechen. Bei grösserer Menge kann die Creme kurz im TK abgekühlt werden. Achtung- bei zu langsamer Abkühlungsprozess grosse MO Vermehrung!
Lagerung: Maximum 5°C.

Weggliteig Ovale

Glenda Müller, Brot-Chef 2021



Teig (1'829g)

1'000 g	Weissmehl Typ 550
620 g	Milch
10 g	Malz
15 g	Zucker
50 g	Backhefe
110 g	Butter
24 g	Meersalz

Herstellung

Alle Zutaten ausser dem Salz und Butter mischen
Nach 2 Minuten die Butter begeben. Danach nach
3 Minuten das Salz begeben. Alles zu einem plas-
tischen Teig kneten.

1. Gang: 6 Minuten
 2. Gang: 6 Minuten
- Stockgare: 45 Minuten

Für den Brot Chef:
Teig auf 1.5mm ausrollen, anfrieren.

Mit einem ovaler Ausstecher 7.5cm 20 Stück ovale
ausstechen und einfrieren. Jedes soll ca.12g sein.
Gefrorene Ovale an den Brot Chef mitnehmen als
Halbfabrikat für die Kürbisbrötchen.

Backen

Im Backschrank backen mit dem Programm 85,
mindestens 5 Minuten zurücknehmen!