

Brot Chef

Wettbewerb 2015



Lena Flückiger
Bäckerei Ruckli AG | 5614 Sarmenstorf
Junior Brot-Chef 2015



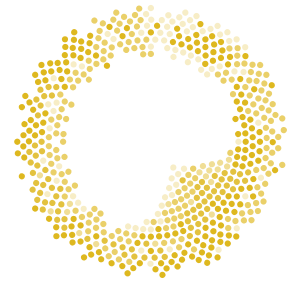
sknife 
welt-der-messer.ch

 **AGRANO** ***PISTOR***

Kulm. AROSA
***** CHARRING SINCE 1882

MIWE
MIWE Bäckertechnik AG | CH-9212 Arnegg


WUEST
Bäckerei- und
Gastrobedarf



UrDinkel Randen-Brot

Hergestellt von: Lena Flückiger *Junior Brot-Chef 2015*



Vorteig (1'320)

800 g UrDinkelmehl 1100

500 g Wasser

10 g Speisesalz

10 g Backhefe

Alle Zutaten kurz

Vermischen und

12 – 14 h ruhen lassen

Hauptteig (4'555)

1'320 g Vorteig

950 g UrDinkelmehl 400

950 g UrDinkelmehl 720

600 g Randen

gegart, geraffelt

650 g Wasser

60 g Wasser

20 g Backhefe

50 g Speisesalz

Gegen Ende der Misch-

Zeit begeben und den

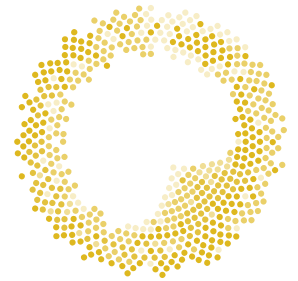
Teig schonend auskneten

Herstellung

Stockgare: 1h

Den Teig portionieren, rundwirken und anschliessend oval. Die Teigstücke mit Verschluss nach oben in gestaubte Brotkörbchen absetzen. Vor dem Backen stürzen und längs 1x einschneiden. In einen mittelwarmen, vorgedämpften Ofen einschliessen. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen und die Brote knusprig ausbacken.





UrDinkel Pistazienzöpfli

Hergestellt von: Lena Flückiger *Junior Brot-Chef 2015*



UrDinkelhefesüessteig (1'413)

390 g	Wasser lauwarm
65 g	Backhefe
155 g	Rohrohrzucker Vermischen und 10 min. stehen lassen
775 g	UrDinkelmehl 400
3 g	Speisesalz
25 g	Sonnenblumenöl

Mandelmasse (650)

300 g	Mandeln, geschält
300 g	Wasser 8h einweichen, anschliessend Wasser weschütten
300 g	Zucker begeben und im Stephanmixer mixen

Pistazienfüllung (650)

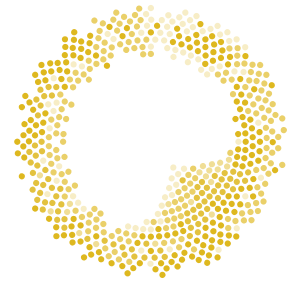
150 g	Pistazien
150 g	Mandeln, geschält
300 g	Wasser 8h einweichen, anschliessend Wasser weschütten
300 g	Zucker begeben und im Stephanmixer mixen

Herstellung

Stockgare: 1h

Den Teig portionieren, rundwirken, flachdrücken und auswallen (ca. 2mm). Je die Hälfte mit Mandel- oder Pistazienfüllung bestreichen. Aufrollen, längs halbieren und je ein Strang Pistazien und ein Strang Mandel zu Russenzöpfli formen. In Formen legen. Erneut ca. 15 min gären lassen. In vorgedämpften Ofen einschiessen. Goldbraun ausbacken.





UrDinkel-Gemüsecrostata Vegan

Hergestellt von: Lena Flückiger *Junior Brot-Chef 2015*



UrDinkel Crostata-Teig (1'050)

400 g pflanzliche Margarine

550 g UrDinkelmehl 1900
Miteinander reiben

16 g Ei-Ersatz

80 g Wasser
Mit Ei-Ersatz Mischen
und quellen lassen

4 g Speisesalz
Speisesalz im Ei-
Ersatz auflösen, zum
Mehl-Margarine-
Gemisch geben und
kurz mischen

10 g Olivenöl

Thymian, Salz,
Pfeffer

10 g Aceto Balsamico

400 g Sojajoghurt Natur

5 g Maizena

100 g Schmelzkäse, Vegan

Gemüsefüllung (1'045)

400 g Gemüse
Paprika, Karotten,
Tomaten

100 g Zwiebeln gehackt

20 g Pinienkernen

Herstellung

Den UrDinkel-Crostata-Teig auf 3mm auswallen, ausstechen und in gefettete Förmchen legen.

Für die Füllung die Pinienkerne rösten, Olivenöl und alle Gemüsesorten fein gehackt begeben andünsten und erkalten lassen. Restliche Zutaten begeben abschmecken und in die ausgelegten Förmchen füllen.

Backen bei 190°C ca. 30 min. Zug leicht geöffnet.

