

Brot Chef

Wettbewerb 2015



Gianna Odoni

Bäckerei Koch AG | 6020 Emmenbrücke
2. platzierte *Junior* Brot-Chef 2015



sknife 
welt-der-messer.ch

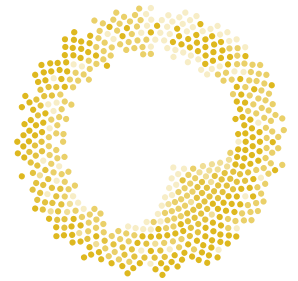


AGRANO *PISTOR*

Kulm. ARDSA
***** CHARMING SINCE 1882

MIWE
MIWE Bäckertechnik AG - CH-9212 Armgg


WUEST
Bäckerei- und
Gastrobedarf



Brot Chef

Wettbewerb 2015

UrDinkel-Zopf

Hergestellt von: Gianna Odoni 2. platzierte *Junior* Brot-Chef 2015



Brühstück (2'230)

1500 g	UrDinkelmehl 720
730 g	Wasser
	Aufkochen, das Mehl überbrühen und vermischen

75 g	Backhefe
360 g	Milchpulver
260 g	Sorbit
90 g	Eier
820 g	Butter
	Nach 5 min begeben
100 g	Speisesalz
	Gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten

Vorteig (495)

150 g	Wasser
300 g	UrDinkelmehl 720
40 g	Naturjoghurt
5 g	Hefe
	Gut mischen und im Kühler 12h ruhen lassen

Hauptteig (9'350)

2'230 g	Brühstück
495 g	Vorteig
1'100 g	Wasser
3'820 g	UrDinkelmehl 720

Herstellung

Stockgare: 1h
Den Teig portionieren (150g), Stränge flechten und immer 3 Stück zu einem 3er Zopf flechten. In eine Form legen, UrDinkel Oblate auflegen und 20min ruhen lassen. Vor dem Backen mit UrDinkelmehl stauben. Oblate mit einem Pinsel reinigen. In einen mittelwarmen, vorgedämpften Ofen einschiessen. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen und knusprig ausbacken.

