

Brot Chef

Wettbewerb 2015



Stefan Kogler
Confiserie Sprüngli | 8022 Zürich
2. platzierter Brot-Chef 2015



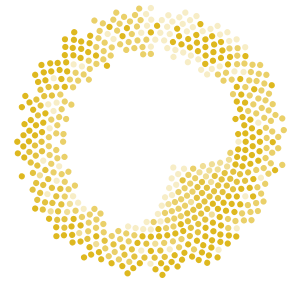
sknife 
welt-der-messer.ch

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

Kulm...AROSA
***** CHARMING SINCE 1882

MIWE
MIWE Bäckertechnik AG · CH-9212 Armutz


WUEST
Bäckerei- und
Gastrobedarf



UrDinkel-Zopf

Hergestellt von: Stefan Kogler 2. platzierter Brot-Chef 2015



UrDinkel Brioche (1'519)

600 g	UrDinkelmehl 400
15 g	Malz
225 g	Vollei
80 g	Zucker
80 g	Backhefe
60 g	Milch
150 g	Sumax Dinkel 10
300 g	Butter
9 g	Speisesalz
Gegen Ende der Mischzeit beigegeben und den Teig schonend auskneten	

150 g	Zucker 2
35 g	Pektin
100 g	Limettensaft
1 g	Tonkabohnen
3 g	Zimt
1 g	Muskat
1 g	Ingwer
700 g	Zwetschgen 2

Glasur (419)

244 g	Wasser
88 g	Apricoture
13 g	Glukose
74 g	Gummi Arabicum

Zwetschgenfüllung (1'492)

300 g	Zwetschgen 1
200 g	Zucker 1

Brioche

Stockgare 15 min. Brüche von 1'200g aufschleifen, in Briocheformen legen und ruhen lassen. In einen mittelwarmen, vorgedämpften Ofen einschiessen. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen. IM Ausgekühlten Zustand mit der Zwetschgenfüllung füllen und glasieren.

Glasur

Alle Zutaten aufkochen

Zwetschgenfüllung

Zwetschgen 1 und Zucker 1 mit den Gewürzen aufkochen. Zucker 2 und Pektin mischen und der kochenden Masse beigegeben. Limettensaft und Zwetschgen 2 auf 80°C erwärmen und mit dem Rest in warmen Zustand pürieren. Anschliessend kühl stellen.

