

Brot Chef

Wettbewerb 2016



Virginia Paissan

Christen Beck AG | 6370 Stans
Junior Brot-Chef 2016

sknife+
welt-der-messer.ch

AGRANO

PISTOR

MASTRO
LORENZO
GASTRONOMIA

MIWE
MIWE Bäckertechnik AG - CH-9102 Amegg

WUEST
Bäckerei- und
Gastrobedarf

THE CAPRA
SAAS-FEE

OEHLI &
BERUFSMODE

GÜNTHART

Pilatus markt



Curry Brot

Hergestellt von: Virginia Paissan *Junior Brot-Chef 2016*



Hauptteig (6'616)

2'400 g	Wasser
1'800 g	Dinkelmehl hell
1'500 g	Paramehl
100 g	UrDinkel Brühstück
120 g	Chiasamen
50 g	Curry
50 g	Curry scharf
90 g	Kurkuma
84 g	Speisesalz
60 g	Honig
100 g	Backhefe

Herstellung

Stockgare: 1h

Den Teig portionieren, rundwirken und anschliessend oval. Die Teigstücke mit Verschluss nach unten in gefettete Formen absetzen. Vor dem mit Ei bestreichen und schräg mit Sesam bestreuen. In einen mittelwarmen, vorgedämpften Ofen einschliessen. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen und die Brote knusprig ausbacken.

Federkohl-Stern

Hergestellt von: Virginia Paissan *Junior Brot-Chef 2016*



Pizzateig (4'744)

1'400 g	UrDinkelweissmehl
1'400 g	Vollkornmehl
1'350 g	Wasser
54 g	Speisesalz
405 g	Olivenöl
135 g	Backhefe

Füllung (1'060)

600 g	Federkohl
120 g	Honig
240 g	Magerquark
100 g	Speckwürfel
	Salz
	Pfeffer
	Curry

Alle Zutaten pürieren und kühl stellen

Herstellung

2'300g Teig auf 2mm auswallen und kühlen. Mit runden Ausstecher (12cm) Rondellen ausstechen. Je eine Rondelle mit 25g Füllung bestreichen und mit einem zweiten zudecken. Einschneiden und zu einem Stern zusammenlegen. Nach der Stückgare mit Ei bestreichen und backen.

Backen

200°C
13 min.

Super-Canapés

Hergestellt von: Virginia Paissan *Junior Brot-Chef 2016*



Toastbrote (2'340)

2'445 g	Toastbrotteig
20 g	Curry
100 g	Spinat fein gemixt
100 g	Randen fein gemixt

Oliven-Gurken Füllung (670)

300 g	Salatgurke
250 g	Feta
20 g	Oliven schwarz
100 g	Nature Joghurt

Salz und Pfeffer

Alles fein hacken und mischen

Meerrettich-Lachs Füllung (620)

400 g	Lachs
200 g	Crème fraîche
20 g	Meerrettichschaum
	Schnittlauch Salz Pfeffer

Alles fein hacken und mischen

Avocado-Chili Füllung (597)

130 g	Baumnüsse
15 g	Zitrone
2 g	Chilischote
250 g	Avocados
100 g	Ananas

Salz Knoblauch

Im Cutter zerkleinern und mischen

Herstellung

Randen-Toast: Oliven-Gurken Füllung

Spinat-Toast: Meerrettich-Lachs Füllung

Curry-Toast: Avocado-Chili Füllung

Alle Füllungen auf eine Seite des Toastbrottes dressieren und nach Belieben dekorieren.