

Junior Brot Chef

Wettbewerb 2017



Laura Meister

Bäckerei Konditorei Kreyenbühl | 6000 Luzern 15
Junior Brot-Chef 2017



Gruyère- und Edelweissbrötchen

Hergestellt von: Laura Meister Junior Brot-Chef 2017



Vorteig

320 g	Dinkelweissmehl
4 g	Flüssighefe
200 g	Wasser
7 g	Meersalz

Hauptteig

1'680 g	Dinkelmehl Typ 720
1'040 g	Wasser
400 g	Eis
16 g	Flüssigmalz
70 g	Zucker
66 g	Flüssighefe
55 g	Meersalz
	Vorteig

Gruyèrebrötchen

240 g	Gruyère AOP, grob gewürfelt
50 g	Tomaten, getrocknet, in Öl eingeweicht
	Gruyère AOP, fein geräffelt

Edelweissbrötchen

23	Edelweissdekor
----	----------------

Herstellung

Für den Vorteig die Zutaten am Vortag gut mischen und kühl stellen.

Für den Hauptteig alle Zutaten 4 Minuten mischen, anschließend 2 Minuten auskneten.

Für die Edelweissbrötchen 2300g entnehmen und in einem Kessel 30 Minuten gehen lassen. In den restlichen Teig die Tomatenstückchen und die Gruyèrewürfel untermischen, anschließend 30 Minuten gehen lassen. Für die Edelweissbrötchen Portionen von 100g Teig abwiegen und in gefettete Alukapseln setzen. Gut gären lassen, den Edelweissdekor auflegen.

Für die Gruyère-brötchen Portionen von 80g Teig abwägen, rundwirken und in gefettete runde Aluförmchen setzen. Gut gären lassen und mit der Schere jeweils ein Kreuz in die Oberfläche einschneiden und diese mit geräffelttem Le Gruyère AOP bestreuen.

Backen 210 °C
Backzeit 15 Minuten

Apéro-Spiessli mit Gruyère AOP

Hergestellt von: Laura Meister *Junior Brot-Chef 2017*



Brötchen

20	Seppibrötli
20	Burebrötli
20	Mutschli

Topping

	Kürbiskernaufstrich
20	Brombeeren
20	Gruyère AOP, Streifen Gruyère-Kräuterbutter
	Gekochte Eier, in Scheiben geschnitten
	Schnittlauch
	Butter
	Gruyère, gerieben
	Sprossen
	Frischkäse-Quark- Aufstrich
	Rüebli, in Scheiben

Herstellung

Vor dem Füllen den Boden jedes Brötchens abschneiden und die Oberseite auf Holzspiesse mit Schnittfläche nach oben stecken.

Seppibrötli

Mit einer Sterntülle Rosetten aus Kürbiskernaufstrich dressieren, jeweils eine Brombeere in die Mitte setzen und dahinter drei Streifen von Le Gruyère AOP stecken.

Burebrötli

Das Brötli mit der Gruyère-Kräuterbutter bestreichen, zwei Scheiben Ei auflegen und mit Schnittlauch bestreuen.

Mutschlibrötli

Die Brötli mit Butter bestreichen und Sprossen darauf legen. Aus dem Frischkäse-Quark-Aufstrich kleine Kugeln formen, diese in geriebenem Gruyère AOP wälzen und etwas flach drücken. Diese auf die Sprossen legen und mit jeweils drei Rüeblis Scheiben ausgarnieren.

Schwiizer Chässuppe mit Le Gruyère AOP

Hergestellt von: Laura Meister *Junior Brot-Chef* 2017



Zutaten

Brotchale aus Burebrotteig

Schwiizer Chässuppe mit Le Gruyère
AOP und Petersilie, gehackt