

# Brot Chef

Wettbewerb 2017



## Simon Peter

Bauernhof Bäckerei Bachhalde | 6277 Lieli  
Brot-Chef 2017

HOTEL & GASTRO  
union  
seit 1886

**sbkpv**  
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND  
KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND

AE KÄLTE

AGRANO

LE GRUYÈRE  
SCHWEIZER KÄSE

GÜNTHART

kaimesse.ch

MASTRO  
LORENZO  
GASTRONOMIA

DEHRLI  
Konditorei

pistor

Pilatus markt

RAUSCH  
Gemeinsam verbindet verbindet.

MIWE

WUEST  
Bäckerei und  
Gastrobäckerei

THE CAPRA  
SASS-PEE

## Dinkeltomatenbrot

Hergestellt von: Simon Peter Brot-Chef 2017



### Fementierter Dinkelteig

1'500 g	Dinkelmehl hell
1'000 g	Wasser
20 g	Hefe
35 g	Salz
2'555 g	Total

### Dinkeltomatenbrot

1'700 g	Bio Dinkelweissmehl
40 g	Nature Joghurt
60 g	Hefe
35 g	Salz
10 g	Malz
200 g	Fementierter Teig
600 g	Brühstück
60 g	Tomaten-Öl
20 g	Tomaten-Pesto
5 g	Alpenkräuter
400 g	Tomaten Getrocknet
250 g	Le Gruyère AOP
3'380 g	Total

### Herstellung Fementierter Teig

Mischzeit 8 Minuten  
Stockgare 90 Minuten

Bis zur Verarbeitung im Kühler bei 5°C lagern  
(Lagerzeit bis zu 48 Stunden)

Backtemperatur 235 °C  
Backzeit 35 Minuten

### Herstellung Dinkeltomatenbrot

Mischzeit 10 Minuten  
Kneten 3 Minuten  
Stockgare 120 Minuten  
2 mal Aufziehen

Teigstücke von 100g herauslösen auf Tücher absetzen und mit Dinkelmehl hell bestreuen, gut gären lassen.  
Anschliessend 1 mal drehen und auf Bleche absetzen, kurz entspannen lassen.

Backtemperatur 235 °C  
Backzeit 18 Minuten  
nach 10 Minuten Zuq ziehen

## Käsegipfel

Hergestellt von: Simon Peter Brot-Chef 2017



### Buttergipfeli

2'300 g	Bio Weissmehl Typ 550
400 g	Bio Xenia 15% Agrano
150 g	Butter
1'280 g	Wasser
100 g	Backhefe
1'000 g	Butter zum Tourieren
5'230 g	Total

### Herstellung

Alle Zutaten 8 Minuten mischen dann Teig 1 Stunde in TK ruhen lassen.

Teig Tourieren 2 einfache Touren dann Pause, anschliessen die Dritte Tour geben

Vor der Weiterverarbeitung gut durchkühlen

### Füllung

200 g	Emmentaler AOP
400 g	Le Gruyère AOP
100 g	Zwiebeln
1 g	Knoblauchzehe
250 g	Weissmehl
2 g	Eier
500 g	Milch
10 g	Gewürzmischung
1	Briefli Safran
1'464 g	Total

Eier, Mehl und Gewürzmischung verrühren. Safran in der Milch auflösen und der Masse beigegeben anschliessend mischen. Am Schluss Käse, Knoblauch und Zwiebeln darunter rühren ca. 12 Stunden im Kühler anziehen lassen.

Backtemperatur 230 °C  
Backzeit 15 min



## Spinat Speckküechli & Le Gruyère AOP

Hergestellt von: Simon Peter Brot-Chef 2017



<b>Kuchenteig</b>	
1'000 g	Weissmehl
400 g	Butter
15 g	Salz
400 g	Wasser

<b>Spinat, Speckküechli</b>	
150 g	Speck Angedünstet
300 g	Blattspinat aufgetaut
200 g	Le Gruyère

100 g	Eier
25 g	Weissmehl
20 g	Gewürzmischung
250 g	Milch
250 g	Rahm

<b>Füllung</b>	
200 g	Emmentaler AOP
400 g	Le Gruyère AOP
100 g	Zwiebeln
1 g	Knoblauchzehe
250 g	Mehl
2 g	Eier
500 g	Milch
10 g	Gewürzmischung
1	Briefli Safran

### Herstellung

Mehl Butter verreiben. Salz im Wasser auflösen begeben und zu einem Teig mischen

Kuchenteig ca. 8 Stunden Kühlen vor der Weiterverarbeitung.

Auf 1,5mm ausrollen stupfen und Kreise von 10cm Durchmesser ausstechen Apèroförmli auslegen.

Pro Stk.: 7,5g Speck, 15g Spinat, 10g Le Gruyère AOP, 20g Guss

Eier, Weissmehl und Gewürzmischung verrühren Milch und Rahm begeben mischen

Backtemperatur 230°C  
Backzeit 20 min

Eier, Mehl und Gewürzmischung verrühren. Safran in der Milch Auflösen und der Masse begeben anschliessend mischen.

Am Schluss Käse, Knoblauch und Zwiebeln darunter rühren ca. 12 Stunden im Kühler anziehen lassen.

## Le Gruyère AOP Burger

Hergestellt von: Simon Peter Brot-Chef 2017



### Burger

100 g	Le Gruyère AOP
340 g	Hackfleisch
15 g	Senf
15 g	Worcester-Sauce
25 g	Karotten Geraffelt
	Salz Pfeffer
5 g	Peterli Getrocknet
50 g	Weissbrot eingeweicht
750 g	Total

### Füllung

20 St	Dinkelzopf Brötli
	Teigeinlage 30g
20 St	Hamburger gebraten
20 St	Le Gruyère AOP
	Käsescheiben
20 St	Scheiben Cherry
	Tomaten
10 St	Salatblätter
100 g	Cocktailsauce
190 g	Total

### Herstellung

Champignons Putzen und im Olivenöl anbraten wegstellen. Die Hälfte des Le Gruyère AOP Reiben, den Rest in feinen Scheiben Schneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, Worcester-sauce, 50g Senf, gehakter Basilikum, geriebener Le Gruyère AOP begeben mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut mischen.

Mit der Hackfleischmasse kleine Frikadellen formen und diese in Einer heissen Pfanne garen.

Brötchen Aufschneiden mit Cocktailsauce bestreichen Frikadellen auflegen, Le Gruyère Scheiben, Salatblätter, Champignons und Tomaten Belegen. Mit der anderen Brötchenhälfte bedecken.

Brötli Aufschneiden mit Cocktailsauce bestreichen, Hamburger auflegen, Le Gruyère AOP-Scheibe auflegen, Tomatenscheibe auflegen und am Schluss Salat auflegen. Hamburger mit Le Gruyère AOP Fähnlein verzieren.

## Safran-Käseschnitten

Hergestellt von: Simon Peter Brot-Chef 2017



### Streichmasse

200 g	Emmentaler AOP
400 g	Le Gruyère AOP
100 g	Zwiebeln
1 g	Knoblauchzehe
250 g	Mehl
2 g	Eier
500 g	Milch
10 g	Gewürzmischung
1	Briefli Safran

### Herstellung

Eier, Mehl und Gewürzmischung verrühren. Safran in der Milch auflösen und der Masse begeben anschliessend mischen.

Am Schluss Käse, Knoblauch und Zwiebeln darunter rühren ca. 12 Stunden im Kühler anziehen lassen.

Streichmasse grosszügig auf Sauerteigbrotscheiben streichen und backen.

Backtemperatur 230°C  
Backzeit 18 Minuten