



Debora Weiss

Bäckerei Meier | 5080 Laufenburg
Junior Brot-Chef 2019

Wettbewerbs-Produktepartner



Veranstalter

HOTEL & GASTRO
UNION
SEIT 1886

sbkpv
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND
KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND

www.brot-chef.ch



Tomaten-Speck Zopf

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Teig (5` 872g)

3`410 g	UrDinkel Weissmehl
1`665 g	Vollmilch
330 g	Butter
290 g	Magerquark
75 g	Hefe
62 g	Salz
40 g	UrDinkel Backmittel

Tomaten-Mischung (415)

160 g	Tomaten getrocknet
75 g	Rapsöl
130 g	Ketchup
50 g	UrDinkel Weissmehl

400 g	Speckwürfel
	Eistreiche
	UrDinkel Weissmehl

Vorbereitung

13 Formen (4 à 4 Stück), Sieb, Schere und Pinsel bereitstellen.
Alle Zutaten abwägen.
Getrocknete Tomaten mit Öl und Ketchup mischen.

Verarbeitung

Alle Zutaten zusammen zuerst im 1. Gang 3min und dann im 2. Gang: 3min kneten.
Sobald der Teig ausgeknetet ist in zwei gleichgrosse Teile teilen und ein Teil mit der Tomaten Mischung und dem Mehl und der andere Teil mit dem Speck mischen. Danach 60min Stockgare geben (mit Plastik abgedeckt).
Dann in 250g schwere Stücke schneiden und zu Strängen rollen. Immer ein Strang mit Tomaten und ein Strang mit Speck zu einem Zopf flechten und in die vorbereiteten Formen legen. Den Speck Strang mit UrDinkel Weissmehl stauben und mit einer Schere einschneiden, den Tomaten Strang mit Ei bestreichen und 30-45min gären.

Backen

Im vorgeheizten Ofen 230°C ca. 24min.
Am Anfang mit Dampf.
Nach dem Backen sofort ausformen.

UrDinkel Bagels

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Brühstück (Halbfabrikat) (495g)

195 g	UrDinkel Weissmehl
300 g	Wasser

Teig (1`797)

1`130 g	UrDinkel Weissmehl
600 g	Wasser 20°C
37 g	Hefe
30 g	Salz

ca.50 g	UrDinkel Schrot
---------	-----------------

Vorbereitung

Brühstück: Wasser aufkochen und mit dem Mehl mischen. 12h im Kühler abstellen lassen. Zwei Lochbleche bereitstellen. Alle Zutaten abwägen.

Verarbeitung

Alle Zutaten inklusiv dem Brühstück zuerst im 1. Gang 8min und dann im 2.Gang 2min kneten. Den Teig 60min zugedeckt gären lassen. Abwägen (90g) und lang wirken. Dann die Enden zusammen machen, sodass ein Kreis entsteht und mit der Oberseite in UrDinkel Schrot drücken und absetzen. 15-20min Stückgare.

Backen

Bei 230°C ca. 14min backen. Am Anfang Dampf geben und nach ca. 10min den Zug öffnen.

Brot-Chef Brötli

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Brühstück (Halbfabrikat) (630g)

250 g	UrDinkel Weissmehl
380 g	Wasser

Teig

500 g	UrDinkel Vollkornmehl
500 g	UrDinkel Weissmehl
500 g	Wasser 10°C
35 g	Hefe
26 g	Salz

	UrDinkel Weissmehl
--	--------------------

Vorbereitung

Brühstück: Wasser aufkochen und mit dem Mehl mischen. 12h im Kühler abstehen lassen. Schablone, UrDinkel Weissmehl, Sieb und Lochblech bereitstellen.

Verarbeitung

Alle Zutaten inklusiv dem Brühstück zuerst im 1. Gang 8min und dann im 2.Gang 2min kneten. Den Teig 30min liegen lassen, aufziehen und weitere 30min Stockgare geben. Aus dem Teig dann 90g schwere, lange Brötchen formen und in die Baguette-Bleche legen. Diese 25min gären lassen.

Mit der Schablone und dem UrDinkel Weissmehl die Aufschrift „Brot-Chef 2019“ schablonieren.

Backen

Bei 230°C ca. 20min backen. Am Anfang Dampf geben und nach ca. 10min den Zug öffnen.

UrDinkel Cruffins

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Füllung (365g)

315 g	Tourierbutterplatte
30 g	Schokoladenpulver
20 g	Staubzucker

Teig (1` 437g)

780 g	UrDinkel Weissmehl
130 g	Vollei
40 g	Butter
120 g	Zucker
16 g	Salz
325 g	Vollmilch
26 g	Hefe

Pipette (120g)

90 g	Schokoladensauce
30 g	UrDinkel Whisky

	Weisse Fettglasur
	Krokant

Vorbereitung

Muffinformen mit Papierli, Messer, Cornet-Papier, Pfanne, Teig (touriert) mit Füllung und gefüllte Pipetten bereitstellen.

Verarbeitung

Den vorbereiteten Teig (mit Füllung und kalt) ausrollen auf 5mm, eine einfache Tour geben und in den Kühler stellen. Danach den Teig ausrollen und zu einer gleichmässigen Rolle rollen. Für ein paar Minuten in den Tiefkühler stellen. In ca. 2cm breite Stücke schneiden (≈70g und ca. 1,5h Stückgare).

Backen

Bei 210°C ca. 20min backen.
Am Anfang viel Dampf geben.

Fertigstellen

Wenn sie ausgekühlt sind, mit weisser Fettglasur filieren, Krokant in die Mitte streuen und die Pipette hineinstecken.

UrDinkel Cruffins Halbfabrikat: Teig mit Füllung, touriert

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Füllung (365g)

315 g	Tourierbutterplatte
30 g	Schokoladenpulver
20 g	Staubzucker

Teig (1` 437g)

780 g	UrDinkel Weissmehl
130 g	Vollei
40 g	Butter
120 g	Zucker
16 g	Salz
325 g	Vollmilch
26 g	Hefe

Pipette (120g)

90 g	Schokoladensauce
30 g	UrDinkel Whisky

Vorbereitung

Schüssel, Backpapier und Schwingbesen bereitstellen.

Verarbeitung

Die Butterplatte muss weich sein. Diese mit dem Kakaopulver gut mischen und dann mit dem Backpapier zu einer Tourierplatte formen.

Zucker, Salz und Hefe in der Flüssigkeit auflösen. Die Butter mit dem Mehl reiben und dann mit der Flüssigkeit 3-4min mischen (wie beim Kuchenteig). Dann den Teig auf ein Blech mit Tuch rechteckig ausbreiten und zugedeckt in den Tiefkühler stellen.

Sobald beides abgekühlt ist den Teig auf 5mm ausrollen, die Platte darauflegen und wie ein Buch zuklappen. Den Rand gut schliessen, so dass keine Füllung austritt. Zwei einfache Touren tourieren (5mm) und in einem Plastiksack im Kühler lagern bis zur weiteren Verarbeitung.

Pipette: Die Zutaten mischen und die Pipetten damit füllen. Bis zur Weiterverarbeitung kühl lagern.

Apfel-Zimt Rosen

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Teig (1` 530g)

750 g	UrDinkel Weissmehl
15 g	Salz
80 g	Zucker
12 g	Malz flüssig
40 g	Hefe
185 g	Vollmilch
185 g	Vollei
263 g	Butter

Füllung (288g)

250 g	Apfel geschnitten
10 g	Zitronensaft
3 g	Zimt
25 g	Zucker

	Eistreiche
	Puderschnee

Vorbereitung

Füllung: Äpfel schneiden und mit Zimt, Zucker und Zitronensaft mischen.
Die Formen einfetten.
Eistreiche und Puderschnee mit Sieb bereitstellen.
Alle Zutaten abwägen.

Verarbeitung

Teig: Alle Zutaten ausser Butter zuerst im 1. Gang 9min und dann im 2. Gang kneten. Nach 3min die Butter hinzugeben.
60min Stockgare zugedeckt.
Abwägen 60g und diese jeweils rund machen. Die Teiglinge mit der Hand flach drücken und viermal einschneiden.
Ca. 10g der Apfelfüllung in die Mitte geben. Den Rand mit Ei bestreichen und um die Füllung legen. Die Rose mit Ei bestreichen und nochmals 15min gären lassen.

Backen

Bei 220°C ca. 14min backen.
Am Anfang mit Dampf.

Fertigstellen

Sobald sie ausgekühlt sind mit Puderschnee bestauben.

Apfel-Zimt Rosen Halbfabrikat: Füllung

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Halbfabrikat: Füllung (288g)

250 g	Äpfel geschnitten
10 g	Zitronensaft
3 g	Zimt
25 g	Zucker

Vorbereitung

Äpfel in kleine Stücke schneiden.

Verarbeitung

Alle Zutaten zusammen mischen und kühl stellen bis zur Weiterverarbeitung.

Green Cornets

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Teig (584g)

350 g	UrDinkel Weissmehl
10 g	Hefe
180 g	Wasser 10°C
7 g	Salz
30 g	Olivenöl
7 g	UrDinkelgras
	Eistreiche

Füllung (477g)

310 g	Frischkäse(Philadelphia)
155 g	Rauchlachs
2 g	Dill
10 g	Meerrettichschaum

Kräuterkruste (163g)

65 g	Weisswein
3 g	Hefe
42 g	UrDinkel Weissmehl
10 g	Schnittlauch
40 g	Geriebener Käse
wenig	Pfeffer
3 g	Paprika

Vorbereitung

Die Cornet-Formen einfetten.
Messer, Schneiderolle, Lineal und Eistreiche bereitlegen.
Dressiersack mit Sterntülle(8mm) und Dressiersack mit Lochtülle(8mm) bereitlegen.
Füllung und Kruste vorbereiten.

Verarbeitung

Alle Zutaten zusammen ca. 3min in der Küchenmaschine (KitchenAid) bei niedriger Stufe mit Knethacken kneten.
30min Stockgare.
Den Teig rechteckig flach drücken und kurz in den Tiefkühler stellen. Danach ausrollen, auf 2.5mm und in 2cm breite Streifen schneiden (ca. 25cm lang) und leicht überlappend um die Cornet-Formen legen. Die Kräuterkruste auf die Mitte der Cornets legen.

Backen

Bei 220°C ca. 11min mit Dampf backen.

Fertigstellen

Mit dem Dressiersack und der 8er-Lochtülle die Füllung in die Cornets dressieren (ca. 20g) und mit Dill dekorieren.

Green Cornets Halbfabrikat: Füllung & Kräuterkruste

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Halbfabrikat: Füllung (477g)

310 g	Frischkäse(Philadelphia)
155 g	Rauchlachs
2 g	Dill
10 g	Meerrettichschaum

Halbfabrikat: Kräuterkruste (165g)

67 g	Weisswein
3 g	Hefe
42 g	UrDinkel Weissmehl
10 g	Schnittlauch
40 g	Geriebener Käse
	Pfeffer
3 g	Paprika

Vorbereitung

Pürierstab, zwei Schüsseln und zwei Löffel bereitlegen.

Verarbeitung

Lachs in kleine Stücke schneiden und Dillspitzen vom Stängel trennen und klein schneiden. Alle Zutaten zusammen pürieren und bis zur weiteren Verarbeitung kühlen.

Für die Kräuterkruste alle Zutaten zusammen mischen und ganz dünn auf Backpapier aufstreichen und einfrieren. Sobald die Masse gefroren ist, aus dem Tiefkühler nehmen und in Dreiecke schneiden. Danach diese wieder einfrieren bis zum Gebrauch. Resten dieser Masse können über längere Zeit auch gut tiefgefroren werden.

Oregano Grissini

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Teig (815g)

500 g	UrDinkel Weissmehl
260 g	Wasser (20°C)
20 g	Hefe
20 g	Olivenöl
10 g	Salz
5 g	Oregano getrocknet

	Eistreiche
25 Scheiben	Rohschinken

Vorbereitung

Längenmass, Pinsel und ein wenig Wasser bereitstellen.

Verarbeitung

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine (KitchenAid) kneten, bis der Teig ausgeknetet ist. Danach den Teig 15min zugedeckt liegen lassen. Stücke von 30g abwägen und von Hand 25cm lang rollen. Auf das Blech Papier legen und mit Ei bepinseln.

Backen

Bei 220°C ca. 14min backen.
Am Anfang mit Dampf.

Fertigstellen

Wenn die Grissini ausgekühlt sind mit einer dünnen Scheibe Rohschinken umwickeln.

UrDinkel Bruschetta

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Cracker (599g)

180 g	Wasser (10°C)
20 g	Rapsöl
8 g	Zitronensaft
180 g	UrDinkel Vollkornmehl
180 g	UrDinkel Weissmehl
3 g	Hefe
8 g	Salz
20 g	Butter
	Eistreiche

Topping (449g)

390 g	Tomaten (geschnitten & ohne Gehäuse)
31 g	Zwiebeln (klein geschnitten)
1 g	Knoblauch
16 g	Olivenöl
11 g	Balsamico
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Einige Blätter	Basilikum

Dekor

	Kleine Basilikumblätter
--	-------------------------

Vorbereitung

Topping: Alle Zutaten miteinander mischen.

Folienblech, Messer, Eistreiche mit Pinsel, Schneideholz und Stupfer bereitstellen.

Verarbeitung

Für den Teig alle Zutaten zuerst im 1.Gang 3min und dann im 2.Gang 2min zusammen kneten. Den Teig im Kühler zugedeckt kurz ruhen lassen.

Backen

Bei 225°C ca. 18min backen. Am Anfang mit Dampf und nach ca. 10min den Zug öffnen.

Fertigstellen

Auskühlen lassen und Cracker auseinanderbrechen. Das Tomaten-Topping auf den Rauten platzieren (je ca. 20g) und mit Basilikum ausdekorieren.

UrDinkel Bruschetta Halbfabrikat: Topping

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Halbfabrikat: Topping (449g)

390 g	Tomaten (geschnitten & ohne Gehäuse)
31 g	Zwiebeln (klein geschnitten)
1 g	Knoblauch
16 g	Oliveneröl
11 g	Balsamico
	Salz
	Pfeffer
	Basilikum

Vorbereitung

Tomaten vom flüssigen Gehäuse trennen und klein schneiden.
Zwiebeln klein schneiden.
Knoblauch mit Knoblauchpresse zerkleinern.

Verarbeitung

Alle Zutaten zusammen mischen und kühl und verschlossen lagern.

Die Fantasie der Natur

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Sirup (2` 860g)

1` 100 g	Wasser
1` 650 g	Zucker
110 g	Glucose

Sirup Teig (6` 350g)

3` 150 g	Roggenmehl
450 g	Weizenstärke
2` 750 g	Kalter Sirup

Dekoration

	Pulverfarben
	Massa Bianca
	Massa Verde
	Isomalt

Vorbereitung

Sirup auf 100°C kochen und mind. 12h abkühlen lassen.

Dekoration vorbereiten: Mit Massa Bianca Blumen formen (auf 2mm ausrollen, ausstechen und ausmodellieren) und in runde Formen legen zum Aushärten. Mit Massa Verde Blätter formen (auf 2mm ausrollen, ausstechen und auf Form drücken um Oberflächenmuster zu erhalten) und auf den runden Formen anordnen um Bewegung hineinzubekommen.

Pfanne (für Isomalt), Matte, Modellierstäbe und Airbrushmaschine bereitstellen.

Dosen mit Backpapier einpacken.

sbkpv · Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband
Hotel & Gastro Union · Postfach 3027 · CH-6002 Luzern
Paketadresse Adligenswilerstrasse 22 · CH-6006 Luzern

Verarbeitung

Für den Sirup Teig alle Zutaten 3-5min mischen. ¼ des Teiges mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Danach den Teig auf 12mm ausrollen, auf Blech mit Plastik legen und mit Plastik zudecken. Der Teig muss jetzt mind. 12h im Kühler ruhen (am besten über die Nacht). Dann kann der Teig auf 6mm ausgerollt und mit den Vorlagen zurechtgeschnitten werden, wie auch 2 runde Scheiben. Die Bogenteile und die Scheiben mit einem Modellierstäbchen einritzen (Holzstruktur) und mit brauner Lebensmittelfarbe airbrushen. Auf den mittleren Bogen mit dunkelgrünem Teig die Hauptranke des Efeus machen. Ca. 8-10cm breite Streifen ausschneiden und um eine Dose legen. Bodenplatte mit grünem Teig auf 4mm ausrollen, ca. 40x35cm mit gewelltem Rand ausschneiden und leicht mit blau airbrushen. Ausserdem zwei grosse Blätter, den Blumenstiel und Gras aus dem grünen Teig ausschneiden und formen.

Backen

Im Etagenofen bei 145°C ca. 1,5-2h trocknen.

Fertigstellen

Isomalt-Stäbe in die Heissleimpistole geben um die Bogenteile auf die Grundplatte zu kleben und die Blumen und das Efeu an den Bogen zu befestigen.

Zum Schluss noch kleine Produkte auf den Baumscheiben ausstellen.

Brot-Chef Wettbewerb · www.brot-chef.ch
Telefon 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72
info@hotelgastrounion.ch · www.hotelgastrounion.ch/sbkpv

UrDinkelgriess Dessert

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Griess (1`006g)

550 g	Vollmilch
100 g	UrDinkelgriess
100 g	Zucker
6 g	Zitronenrapé
25 g	Eigelb
25 g	Eiweiss (Eischnee)
200 g	Rahm (geschlagen)

Erdbeerkompott (646g)

600 g	Erdbeerpürré
30 g	Zucker
10 g	Zitronensaft
6 g	Gelatine

Dekor

	Kleine Zitronenmellissenblätter
	Rahm
22-25	Rosetten

Vorbereitung

Dessert-Gläsli, 2 Dressiersäcke, breite Tülle, Pfanne, Kiste mit Untersatz (unten geschlossen) und Trichter bereitstellen.

Verarbeitung

Milch aufkochen und dann den Griess unter ständigem Rühren begeben. Zucker und Zitronenrapé hinzufügen, gut mischen und über Nacht kühl stellen. Eigelb dazugeben und mixen, Eischnee und geschlagener Rahm unter die Masse melieren. Die fertige Masse mit dem Dressiersack in die Gläser füllen (ca. 40g).

Gelatine einlegen in Kaltes Wasser. Erdbeerpürré, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Gelatine in die noch warme Masse geben und auflösen. Die Gläser mit dem Erdbeerkompott auffüllen (ca. 30g) Das Dessert wieder kühl stellen (in TK) und vor dem Servieren mit geschlagenem Rahm eine Rosette in die Mitte dressieren und mit einem kleinen Blatt Zitronenmelisse ausgarnieren

UrDinkelgriess Dessert Halbfabrikat: Griess

Debora Weiss, Junior Brot-Chef 2019



Halbfabrikat: Griess (756g)

550 g	Vollmilch
100 g	UrDinkelgriess
100 g	Zucker
6 g	Zitronenrapé

Verarbeitung

Milch aufkochen, den Griess unter ständigem Rühren begeben. Sobald die Masse etwas fester wird vom Herd wegnehmen. Zucker und Zitronenrapé daruntermischen und in einer Schüssel zugedeckt in den Kühler stellen bis zur Weiterverarbeitung.