

Rezept-Service

Rezept Nr.: 31956

Spezialbrot



Olivenbrot mit Crustipan Classic 20

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

270 g	Crustipan Classic 20	Pistor-Nr. 10906
1'070 g	Halbweissmehl, Typ 720	
55 g	Backhefe	
2 g	Kräuter aus der Provence	
130 g	Olivenöl	
1'000 g	Wasser	
130 g	Oliven schwarz, entsteint	

2'657 g	Total Rohmaterialien	Einlage	400 g
- 372 g	14,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	6.6
2'285 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	344 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralkneter: 10-12 Minuten im 1. Gang, 2-4 Minuten im 2. Gang Teig kneten bis er plastisch ist, und sich vom Kesselrand löst. Zum Schluss die grob gehackten Oliven untermischen Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26°C.
Stockgare:	30-45 Minuten
Aufarbeiten:	Teigstücke zuerst rund, dann oval wirken.
Stückgare:	30 - 45 Minuten bei 28°C, 80% Luftfeuchtigkeit
Backvorbereitung:	Teiglinge mit wenig Halbweissmehl, Typ 720 stauben nach belieben schneiden
Backen:	35-40 Minuten bei ca. 220°C, Temperatur fallend auf 210°C. Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 33328

Snacks / Traiteur



Focaccia mit Crustipan Classic 20

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

270 g	Crustipan Classic 20	Pistor-Nr. 10906
1'080 g	Weissmehl, Typ 400	
60 g	Backhefe	
65 g	Olivenöl	
10 g	Oregano	
1'000 g	Wasser, kalt	

2'485 g	Total Rohmaterialien	Einlage	120 g
- 311 g	12,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	20.8
2'174 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	105 g

Vorbereiten: Aluförmchen à 16 cm Durchmesser mit wenig Olivenöl bepinseln.

Teigen: Richtzeiten Spiralknetter:
 6-8 Minuten im 1. Gang
 1-2 Minuten im 2. Gang
 Teig kneten bis er plastisch ist, und sich vom Kesselrand löst.
 Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26°C.

Stockgare: 30 Minuten

Aufarbeiten: 120 g Teigstücke abwiegen, rund wirken und angären lassen.
 Dann die Teiglinge ausrollen und in die vorbereiteten Aluförmchen legen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten

Backvorbereitung: Mit geölten Fingern Mulden eindrücken, dann nach Belieben bestreuen, z.B. grobes Meersalz, Rosmarin, getrocknete Tomaten etc.

Backen: 12-14 Minuten bei ca. 240°C, Temperatur fallend auf 220°C.
 Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen.

Rezept-Service

Rezept Nr.: 33491

Kleinbrot und Kleingebäck



Dinkel-Bürli mit Pane Spelta

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'350 g	Pane Spelta	Pistor-Nr. 18154
9 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser, kalt	

2'359 g	Total Rohmaterialien	Einlage	240 g
- 236 g	10,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	9.8
2'123 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	216 g

Teigen:	<p>Richtzeiten Spiralkneter: 6 - 8 Minuten im 1. Gang 2 - 3 Minuten im 2. Gang Der Teig ist eher weich, daher ca. 15% des Wassers erst im 2. Gang nach und nach begeben. Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst, anschliessend in eine mit Tarant (Trennöhl, Pistor-Nr. 789) ausgesprühte Wanne legen und abdecken. Die ideale Teigtemperatur beträgt 23-25°C.</p>
Stockgare:	<p>2-4 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, einmal aufziehen und anschliessend 15-18 Stunden im Kühlraum bei ca. 5°C lagern.</p>
Aufarbeiten:	<p>Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Std. lang anklimateisieren lassen, dann vorsichtig auf einen gut bemehlten Tisch (Dinkelmehl!) leeren. Teigstücke von 120 g abwägen (von Hand ausbrechen), und je zwei zusammen auf gut bemehlte Einschiessapparate absetzen.</p>
Stückgare:	<p>10 - 30 Minuten</p>
Backen:	<p>26-30 Minuten bei ca. 240°C, Temperatur fallend auf 220°C. Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen</p>

Rezept-Service

Rezept Nr.: 33501

Spezialbrot



Rosmarin-Baguette mit Pane Spelta

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

1'430 g Pane Spelta Pistor-Nr. 18154

10 g Backhefe

1'000 g Wasser, kalt

Olivenöl

Rosmarin geschnitten

Fleur de sel

2'440 g Total Rohmaterialien	Einlage	315 g
- 293 g 12,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	7.7
2'147 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	282 g

Teigen:

Richtzeiten Spiralkneter:

6-8 Minuten im 1. Gang

8-10 Minuten im 2. Gang

Teig kneten bis er plastisch ist, und sich vom Kesselrand löst.

Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst, anschliessend in eine mit Tarant (Trennöl, Pistor-Nr. 789) ausgesprühte Wanne legen und abdecken.

Die ideale Teigtemperatur beträgt 23-25°C.

Stockgare:

2-4 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen, einmal aufziehen und anschliessend 15-18 Stunden im Kühlraum bei ca. 5°C lagern.

Aufarbeiten:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Std. lang anklimateisieren lassen, dann vorsichtig auf einen gut bemehlten Tisch leeren.

Teigstücke von 320 g abwägen und vorsichtig langwirken (35 - 40 cm).

Die Baguettes wenig aufdrehen und auf Bleche absetzen.

Stückgare: 10 - 30 Minuten

Backvorbereitung: Die Baguettes mit wenig Olivenöl bepinseln und mit grob zerpfückten, frischen Rosmarin-Zweigen oder Zucchetti-Scheiben belegen. Gut anpressen, dann wenig grobes Meersalz und grob gemahlene Pfeffer aufstreuen.

Backen: 26-30 Minuten bei ca. 0°C, Temperatur fallend auf 0°C.
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 36779

Kleinbrot und Kleingebäck



Tomaten-Basilikum-Brötli mit Pane Maggia

Bäckerei

Gewicht	Rohmaterial / Halbfabrikat		
50 g	Tomaten getrocknet, gehackt	Pistor-Nr. 3281	
90 g	Wasser	(Wasseraufnahme)	
1'500 g	Pane Maggia	Pistor-Nr. 11258	
45 g	Backhefe		
5 g	Kräuter aus der Provence		
2 g	Basilikum, getrocknet		
5 g	Olivenöl		
1'000 g	Wasser, kalt		
2'697 g Total Rohmaterialien		Einlage	90 g
- 405 g	15,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	30.0
2'292 g Total Rezeptgewicht		Stückfertiggewicht	76 g

Teigen: Richtzeiten Spiralknetter:
6-8 Min. im 1. Gang
6-8 Min. im 2. Gang
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-25°C.

Stockgare: 30 Minuten
Bruchgewicht: 2'700 g
Bruchgare: 20 Minuten

Aufarbeiten: Die Brüche nur abpressen und teilen, nicht rundschleifen.
Auf Bleche, mit Silikonpapier belegt, absetzen.
Mit Plastik zugedeckt für 15 - 18 Std. in den Kühlschrank (5°C.) stellen.

Backvorbereitung: Die Tomatenbrötchen evtl. noch 20 - 30 Minuten nachgären.
Dann die Oberfläche mit Weizenmehl, Typ 1100 stauben und einschneiden.

Backen: 22-24 Minuten bei ca. 220°C, Temperatur fallend auf 210°C.
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37234

Spezialbrot



Cheese- Bacon Sticks mit Pane Maggia bianco

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

270 g	Pane Maggia bianco 20	Pistor-Nr. 18526
1'080 g	Weissmehl, Typ 550	
35 g	Backhefe	
27 g	Speisesalz	
1'000 g	Wasser, kalt	
360 g	Philadelphia Frischkäse	
480 g	Bratspeck, geschnitten	

3'252 g	Total Rohmaterialien	Einlage	271 g
- 618 g	19,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	12.0
2'634 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	220 g

Teigen:

Richtzeiten Spiralkneter:

6-8 Minuten im 1. Gang

8-12 Minuten im 2. Gang

Der Teig ist eher weich, daher ca. 15% des Wassers erst im 2. Gang nach und nach begeben.

Teig kneten bis er plastisch ist, und sich vom Kesselrand löst.

Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst, anschliessend in eine mit Tarant (Trennöl, Pistor-Nr. 789) ausgesprühte Wanne legen und abdecken.

Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26°C.

Stockgare.:

2 x 60 Minuten (1 x aufziehen)

Aufarbeiten:

Teigstücke von 200 g abwiegen, auf 30 x 8 cm rollen.

Mit je 30 g Frischkäse bestreichen, je 4 Kochspeck-Streifen (40 g) auflegen.

Zu Stangen einrollen und auf Bleche absetzen.

Sofort je drei Schnitte anbringen

Stückgare: 20 - 30 Minuten bei 28 °C., 80% Luftfeuchtigkeit.

Backvorbereitung: Mit wenig Halbweissmehl, Typ 720 stauben.

Backen: 20-30 Minuten bei ca. 240°C, Temperatur fallend auf 230°C.
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 37657

Spezialbrot



Ciabatta mit Crustipan Rustique 20

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

270 g	Crustipan Rustique 20	Pistor-Nr. 10914
1'080 g	Halbweissmehl, Typ 720	
20 g	Backhefe	
40 g	Olivenöl	
1'000 g	Wasser	

2'410 g Total Rohmaterialien	Einlage	350 g
- 482 g 20,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	6.9
1'928 g Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	280 g

- Teigen:** Richtzeiten Spiralkneter:
8-10 Minuten im 1. Gang
2-4 Minuten im 2. Gang
Teig kneten bis er plastisch ist, und sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 24-26°C
- Stockgare:** Nach dem Kneten die Brüche sofort in geölte Plastikwannen abwiegen, mit Plastik zudecken und 15 - 24 Stunden in den Kühlschrank (5°C) stellen.
- Aufarbeiten:** Den Teig aus der Wanne auf einen stark bemehlten Tisch stürzen und auch die Oberfläche bemehlen.
Mit einem scharfen Teigschaber rechteckige Teigstücke abstechen (möglichst an einem Stück).
Im Halbweissmehl, Typ 720 wenden und mit der Oberfläche nach unten auf Einschiessapparate absetzen.
- Stückgare:** 30 - 40 Minuten
- Backvorbereitung:** Teiglinge wenden und evtl. auf gewünschte Länge ziehen.
Backen: 25-30 Minuten bei ca. 240°C, Temperatur fallend auf 230°C.
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Rezept-Service

Rezept Nr.: 38155

Spezialbrot



Schlangenbrot mit Crustipan Classic 20

Bäckerei

Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat

300 g	Crustipan Classic 20	Pistor-Nr. 10906
1'100 g	Halbweissmehl, Typ 720	
140 g	Roggenschrot fein, Typ 1900	
30 g	Bakels DARK Malt	Pistor-Nr. 18846
50 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser	

2'620 g	Total Rohmaterialien	Einlage	120 g
- 327 g	12,5 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	21.8
2'293 g	Total Rezeptgewicht	Stückfertiggewicht	105 g

Teigen: Richtzeiten: Spiralkneter:
10-12 Minuten im 1. Gang,
2-4 Minuten im 2. Gang
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst.
Die ideale Teigtemperatur beträgt 25-27°C.

Stockgare: 45 Minuten

Aufarbeiten: Teigstücke von 120 g abwägen, zu einem Strang von ca. 30 cm rollen.
Anschliessend auf einem Holz-Grillspiess aufdrehen.

Stückgare: 25 - 30 Minuten

Backen: 12-15 Minuten bei ca. 235°C, Temperatur fallend auf 230°C.
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

Tipp: Die Schlangenbrote als Frischback verkaufen. Kunde kann diese auf dem Grill fertig backen. Schlangenbrote können auch mit dem Produkt Crustipan Rustique 20 hergestellt werden.