

Brot für alle 2016

„Jedes Fährndli zählt“

REZEPTE



Wird unterstützt von den Zürioberland –
Bäckereien:

EHRIKER BECK

Bolliger

Nässli
BÄCKEREI
KONDITOREI
BOSE & BRÄU
2011



Montanari



Dübelen-Konditorei-Café
MONTANARI
Dübelenstrasse 11
8400 Melsbach - Rüschlikon
Tel. 044 912 95 82
Fax 044 912 95 81
info@montanari.ch
www.montanari.ch



Konditorei Café
Janz

Christen Dappeler Janz
Tosststrasse 23
8402 Wetz
052 855 12 23



Bäckerei-Konditorei
Kathgeb

Rezept: Parisette

Datum: 2016

Menge	Stk.	Bezeichnung
1,000 kg		Wasser
0,850 kg		Weissmehl
0,850 kg		Halbweissmehl
0,040 kg		Fett
0,035 kg		Salz
0,030 kg		Levit
0,020 kg		Backhilfsmittel
0,050 kg		Hefe

2,875 kg		

Rezeptgewicht: 2,875 kg
Nettogewicht: 2,800 kg

Gär-/Abwägeverlust: 0,075 kg

Backtemperatur:

Backzeit:

Zug:

Arbeitstechnische Hinweise

Vorbereiten: Alles abwägen.

Herstellung: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Ca.1h Stockgare.
Brüche von 2,200kg abwägen und rund schleifen.

Bemerkungen:

Rezept: Maisbrötli für 4-Farben

Datum: 2016

Menge	Stk.	Bezeichnung
1,000 kg		Wasser
0,950 kg		Maismehl-Alipro Fiestamexican
0,950 kg		Halbweissmehl
0,050 kg		Hefe

2,950 kg		

Rezeptgewicht: 2,950 kg
Nettogewicht: 2,900 kg

Gär-/Abwägeverlust: 0,050 kg

Backtemperatur:

Backzeit:

Zug:

Arbeitstechnische Hinweise

Vorbereiten: Alles abwägen.

Herstellung: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Ca.40min. Stockgare.
Brüche von 2,400kg abwiegen und rund schleifen.

Bemerkungen: Mit Wasser anspritzen und im Maisdecor dunken.

Rezept: Spezialdunkel für 4-Farben

Datum: 2016

Menge	Stk.	Bezeichnung
1,000 kg		Wasser
1,200 kg		Ruchmehl
0,200 kg		Roggenmehl dunkel
0,100 kg		Roggo neu
0,035 kg		Salz
0,030 kg		Panatura
0,040 kg		Hefe

2,605 kg		

Rezeptgewicht: 2,605 kg
Nettogewicht: 2,555 kg

Gär-/Abwägeverlust: 0,050 kg

Backtemperatur:

Backzeit:

Zug:

Arbeitstechnische Hinweise

Vorbereiten: Alles abwägen.

Herstellung: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Ca.40min. Stockgare.
Brüche von 3,400kg abwägen und rund schleifen.

Bemerkungen:

Rezept: Winzer für 4-Farben

Datum: 2016

Menge	Stk.	Bezeichnung
0,800 kg		Wasser
0,200 kg		Randensaft
0,800 kg		Winzer
0,800 kg		Halbweissmehl
0,050 kg		Hefe

2,650 kg		

Rezeptgewicht: 2,650 kg
Nettogewicht: 2,600 kg

Gär-/Abwägeverlust: 0,050 kg

Backtemperatur:

Backzeit:

Zug:

Arbeitstechnische Hinweise

Vorbereiten: Alles abwägen.

Herstellung: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Ca.40min. Stockgare.
Brüche von 2,500kg abwägen und rund schleifen.

Bemerkungen: