

URTYP

REZEPTUR (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Urtyp mein Helles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.750kg
Hefe	0.075kg
Salz	0.110kg
Total	8.935kg

HERSTELLUNG (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Kneten

Alle Zutaten zu einem weichen elastischen Teig kneten. Der Teig soll sich vom Kesselrand lösen und einen hauchdünnen Film ergeben. Nach dem Kneten den Teig in geölte Kisten geben und gut mit Plastiktüchern abdecken, um Hautbildung zu vermeiden. Die Kisten sofort in den Kühlraum stellen und bei 5°C 15 bis max. 48 Stunden reifen lassen.

Teigtemperatur

Max. 24°C. Achtung: Teigtemperatur beachten, wenn nötig Eiszugabe

Verarbeitung

Die Kisten je nach Bedarf aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden klimatisieren lassen. Der Teig sollte sich noch kühl anfühlen.

RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG: ZWIRBELBROT HELL

Aufarbeitung

Den Teig direkt aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen und einmal überschlagen, um etwas Spannung auf den Teig zu bringen. Die entsprechenden Teigstücke vorsichtig abwägen, ohne das Lockerungsgas auszustossen. Die Teigstücke locker in Form zwirbeln, in Hartweizengriess oder Maispops wälzen und auf den bemehlten Abzieher setzen.

Teigeinlage

450 Gramm

Tipp

Verwenden Sie zum Aufarbeiten und als Streumaterial Hartweizengriess (Panflor Art. 20451) oder Maispops geschrotet (Panflor Art. 20523)

Stückgare

Ca. 30–40 Minuten bei Raumtemperatur (nicht im Gärschrank)

Backen

240°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoß, Temperatur leicht fallend auf 220°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken

Backzeit

Ca. 40 Minuten, je nach Ofentyp und Teigeinlage



VERKAUF@PANFLOR.CH
WWW.PANFLOR-URTYP.CH

MICHAEL WINET +41 (0)79 153 25 01
MARKUS NUSSLI +41 (0)79 577 87 30

URTYP
Mila HELLES | Claire

Panflor
DAS BÄCKEREIHELLES
LA FARINE DE BOULANGER
LA FARINA DEL PASTICCERE
LA FARINA DAL PASTENERE



URTYP

RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG: ZWIRBELBROT DUNKEL

REZEPTUR (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Urtyp mein Dunkles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.750kg
Hefe	0.100kg
Salz	0.110kg
Total	8.960kg

HERSTELLUNG (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Kneten

Alle Zutaten zu einem weichen elastischen Teig kneten. Der Teig soll sich vom Kesselrand lösen und einen hauchdünnen Film ergeben. Nach dem Kneten den Teig in geölte Kisten geben und gut mit Plastiktüchern abdecken, um Hautbildung zu vermeiden. Die Kisten sofort in den Kühlraum stellen und bei 5°C 15 bis max. 48 Stunden reifen lassen.

Teigtemperatur

Max. 24°C. Achtung: Teigtemperatur beachten, wenn nötig Eiszugabe

Verarbeitung

Die Kisten je nach Bedarf aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden klimatisieren lassen. Der Teig sollte sich noch kühl anfühlen.

Aufarbeitung

Den Teig direkt aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen und einmal überschlagen, um etwas Spannung auf den Teig zu bringen. Die entsprechenden Teigstücke vorsichtig abwägen, ohne das Lockerungsgas auszustossen. Die Teigstücke locker in Form zwirbeln, in Roggenschrotmehl oder Weizenflocken wälzen und auf den bemehlten Abzieher setzen.

Teigeinlage

450 Gramm

Tipp

Verwenden Sie zum Aufarbeiten oder als Streumaterial Roggenschrotmehl (Panflor Art. Nr. 30189) oder knackige Weizenflocken (Panflor Art. Nr. 20113)

Stückgare

Ca. 30–40 Minuten bei Raumtemperatur (nicht im Gärschrank)

Backen

250°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoss, Temperatur leicht fallend auf 230°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken

Backzeit

Ca. 40 Minuten, je nach Ofentyp und Teigeinlage



VERKAUF@PANFLOR.CH
WWW.PANFLOR-URTYP.CH

MICHAEL WINET +41 (0)79 153 25 01
MARKUS NUSSLI +41 (0)79 577 87 30

URTYP
Mehl
DUNKLES | FONCÉE

Panflor
DAS BÄCKERMEHL
LA FARINE DE BÜBLANGEN
LA FARINA DEL PANETTIERE
LA FARINA DAL PASTENERE

URTYP

REZEPTUR (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Urtyp mein Helles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.300kg
Hefe	0.120kg
Salz	0.120kg
Honig (cremiger Landhonig)	0.400kg
Baumnuss Bruch	1.000kg
Total	9.940kg

HERSTELLUNG (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Kneten

Alle Zutaten ausser die Baumnüsse zu einem weichen elastischen Teig kneten. Die Baumnüsse kurz vor Knetende zugeben. Nach dem Kneten den Teig in geölte Kisten geben und mit Plastiktüchern gut abdecken. Die Kisten sofort in den Kühlraum stellen und bei 5°C 15 bis max. 48 Stunden reifen lassen.

Teigtemperatur

Max. 24°C. Achtung: Teigtemperatur beachten, wenn nötig Eiszugabe

RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG: SPEZIALBROT BAUMNUSS-HONIG

Verarbeitung

Die Kisten je nach Bedarf aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden klimatisieren lassen.

Aufarbeitung

Den Teig direkt aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen. Die entsprechenden Teigstücke vorsichtig abwägen und leicht rund wirken. Teiglinge entspannen lassen, rustikal aufarbeiten und mit Roggenmehl dunkel (Panflor Art. 20116) bestauben.

Teigeinlage

450 Gramm

Stückgare

Ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur (nicht im Gärschrank)

Backen

220°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoss, Temperatur leicht fallend auf 210°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken. **Durch den zugegebenen Honig färbt das Brot stark**

Backzeit

Ca. 40 Minuten, je nach Ofentyp und Teigeinlage



VERKAUF@PANFLOR.CH
WWW.PANFLOR-URTYP.CH

MICHAEL WINET +41 (0)79 153 25 01
MARKUS NUSSLI +41 (0)79 577 87 30

URTYP
Mila Claire
HELLES | CLAIRE

Panflor
DAS BÄCKERMELH
LA FARINE DE BÜBLANGEN
LA FARINA DEL PANETTIERE
LA FARINA DAL PASTERNE
PANELOR

URTYP

RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG: SPEZIALBROT SPECK & ZWIEBEL

REZEPTUR (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Urtyp mein Dunkles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.750kg
Hefe	0.150kg
Salz	0.110kg
Röstzwiebeln	0.250kg
Ausgelassene Speckwürfel	0.400kg
Total	9.660kg

HERSTELLUNG (LANGE TRIEBFÜHRUNG)

Kneten

Mehl, Wasser, Hefe und Salz zu einem weichen elastischen Teig verarbeiten. Kurz vor Knetende den Speck und die Röstzwiebeln unter den Teig kneten. Nach dem Kneten den Teig in geölte Kisten geben und mit Plastiktüchern gut abdecken. Die Kisten in den Kühlraum stellen und bei 5°C 15 bis max. 48 Stunden reifen lassen.

Teigtemperatur

Max. 24°C. Achtung: Teigtemperatur beachten, wenn nötig Eiszugabe

Verarbeitung

Die Kisten je nach Bedarf aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden klimatisieren lassen.

Aufarbeitung

Den Teig direkt aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen. Die entsprechenden Teigstücke vorsichtig abwägen und leicht rund wirken. Teiglinge entspannen lassen, rustikal aufarbeiten und mit Roggenmehl dunkel (Panflor Art. 20116) bestauben.

Teigeinlage

450 Gramm

Stückgare

Ca. 30–40 Minuten bei Raumtemperatur (nicht im Gärschrank)

Backen

250°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoss, Temperatur leicht fallend auf 230°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken

Backzeit

Ca. 40 Minuten, je nach Ofentyp und Teigeinlage



VERKAUF@PANFLOR.CH
WWW.PANFLOR-URTYP.CH

MICHAEL WINET +41 (0)79 153 25 01
MARKUS NUSSLI +41 (0)79 577 87 30

URTYP
Mehl
DUNKLES | FONCÉE

Panflor
DAS BÄCKERMEHL
LA FARINE DE BÜBLANGEN
LA FARINA DEL PANETTIERE
LA FARINA DAL PASTERNEK
PASTA
Panflor