

# URTYP

Mein  
DUNKLES | Ma  
FONCÉE

## REZEPTUR

### REZEPTUR (KURZE TEIGFÜHRUNG)

Urtyp mein Dunkles	5.000kg
Wasser	3.800kg
Salz	0.115kg
Frischhefe	0.140kg
<b>Total</b>	<b>9.070kg</b>

## HERSTELLUNG

### RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG (KURZE TEIGFÜHRUNG)

Kneten	Zutaten zu einem weichen, elastischen Teig kneten.
Teigtemperatur	24°C
Stockgare	1 Stunde
Teigeinlage	450g
Zwischenlager	25 Minuten
Formen	Länglich aufarbeiten und ca. 30 Minuten gären lassen. Vor dem Ofen den Teigling mit Roggenmehl bemehlen und 1-mal länglich einschneiden.
Backen	Kräftige Anfangstemperatur 240°C fallend auf 220°C, mit viel Dampf einschliessen und nach ca. 15 Minuten den Zug öffnen. 45–50 Minuten backen

## REZEPTUR

### REZEPTUR (LANGE TEIGFÜHRUNG)

Urtyp mein Dunkles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.800kg
Salz (erst im 2. Gang dazugeben)	0.115kg
Hefe	0.075kg
<b>Total</b>	<b>8.990kg</b>

## HERSTELLUNG

### RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG (LANGE TEIGFÜHRUNG)

Kneten	(Spiralkneter) 10 Min. 1. Gang, 4 Min. 2. Gang
Teigtemperatur	max 24°C Achtung: Teigtemperatur beachten wenn nötig Eiszugabe

Der Teig soll sich vom Kesselrand lösen und einen dünnen Film ergeben. Nach dem Knetende den Teig in geölte Kisten geben und gut mit Plastiktücher abdecken, um Hautbildung zu vermeiden. Die Kisten sofort in den Kühlraum stellen und bei 5°C reifen lassen.

Die Kiste je nach Bedarf nach 12–24 Std. aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden anklimateisieren lassen. Der Teig sollte sich noch kühl anfühlen. Den Teig aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen und die entsprechen Teigstück vorsichtig abwägen und rund wirken.

Die Teigstücke nochmals ca. 20 Minuten entspannen lassen und dann länglich aufarbeiten.

Die Stückgare ca. 20–30 Minuten im Raum (nicht im Gärschrank) durchführen.

Vor dem Backen entsprechend einschneiden.

Backen	240°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoß, Temperatur leichtfallend auf 220°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken
Backzeit	ca. 40 Minuten – je nach Ofentyp und Teigstückgewicht



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

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

**Panflor**  
DAS BÄCKERMEHL  
LA FARINE DE BŒULANGER  
LA FARINA DEL PANETTIERE  
LA FARINA DAL PASTERIERE



# URTYP

Mein | Ma  
HELLES | CLAIRE

## REZEPTUR

### REZEPTUR (KURZE TEIGFÜHRUNG)

Urtyp mein Helles	5.000kg
Wasser	3.500kg
Salz	0.110kg
Frischhefe	0.150kg
<b>Total</b>	<b>8.760kg</b>

## HERSTELLUNG

### RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG (KURZE TEIGFÜHRUNG)

Kneten	Zutaten zu einem weichen, elastischen Teig kneten.
Teigtemperatur	24°C
Stockgare	1 Stunde
Teigeinlage	450g
Zwischenlager	25 Minuten
Formen	Länglich aufarbeiten, in Weizen dust wälzen und ca. 30 Minuten gären lassen. Vor dem Backen den Teigling 3-mal länglich einschneiden.
Backen	Anfangstemperatur 230°C fallend auf 220°C, mit viel Dampf einschliessen und nach ca. 15 Minuten den Zug öffnen. 45–50 Minuten backen

## REZEPTUR

### REZEPTUR (LANGE TEIGFÜHRUNG)

Urtyp mein Dunkles	5.000kg
Wasser (max. 15°C)	3.500kg
Salz (erst im 2. Gang dazugeben)	0.110kg
Hefe	0.075kg
<b>Total</b>	<b>8.685kg</b>

## HERSTELLUNG

### RICHTWERTE ZUR HERSTELLUNG (LANGE TEIGFÜHRUNG)

Kneten	(Spiralkneter) 10 Min. 1. Gang, 4 Min. 2. Gang
Teigtemperatur	max 24°C <b>Achtung: Teigtemperatur beachten wenn nötig Eiszugabe</b>

Der Teig soll sich vom Kesselrand lösen und einen dünnen Film ergeben. Nach dem Knetende den Teig in geölte Kisten geben und gut mit Plastiktücher abdecken, um Hautbildung zu vermeiden. Die Kisten sofort in den Kühlraum stellen und bei 5°C reifen lassen.

Die Kiste je nach Bedarf nach 12–24 Std. aus dem Kühlhaus nehmen und bei Raumtemperatur 1–2 Stunden anklimateisieren lassen. Der Teig sollte sich noch kühl anfühlen. Den Teig aus der Kiste auf den leicht bemehlten Tisch stürzen und die entsprechen Teigstück vorsichtig abwägen und rund wirken.

Die Teigstücke nochmals ca. 20 Minuten entspannen lassen und dann länglich aufarbeiten.

Die Stückgare ca. 20–30 Minuten im Raum (nicht im Gärschrank) durchführen.

Vor dem Backen entsprechend einschneiden.

Backen	230°C Anfangstemperatur, grosser Dampfstoss, Temperatur leichtfallend auf 220°C, im letzten Drittel Zug öffnen und kräftig ausbacken
Backzeit	ca. 40 Minuten – je nach Ofentyp und Teigstückgewicht



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

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

**Panflor**  
DAS BÄCKERMEHL  
LA FARINE DE BŒLANGER  
LA FARINA DEL PANETTIERE  
LA FARINA DAL PASTERENER

