



Rezept

Helvetia Brot für belegte Brote

Rezept für 4 Brote à 2'300 g und 2 Brote à 450 g Teigeinlage

REZEPT



Wasser	4'200 g
Helvetia Mix 100 %	6'000 g
Backhefe.....	72 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	10'272 g

HERSTELLUNG



Alle Zutaten 6 Min. im 1. Gang und 1 Min. im 2. Gang kneten.

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: 22-24 °C

Stockgare: 20-30 Min.

AUFARBEITEN



Teiglinge von 2'300 g und 450 g abwägen, von Hand rund wirken (nicht zu stark bearbeiten) und im Roggenmehl wenden. Auf Gärgutträger mit Schluss nach oben absetzen wie Schlumberger.

Stückgare: 15-20 Stunden bei 5 °C und 80% rel. Feuchte.

BACKEN



Ofentemperatur: Oberhitze 220 °C
Unterhitze 200 °C

Mit Dampf einschliessen, nach 20 Min. Zug öffnen und rösch ausbacken.

Backzeit: Grosse Brote ca. 70 Min.

Kleine Brote ca. 40-50 Min.

Je 10 Scheiben belegte Brote Helvetia

Rezept 1: Tête de moine

- 10 x ½ Scheibe Helvetiabrot gross
- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat rot / grün
- 150 g Eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)
- 500 g Tête de moine Rosetten
- 20 g Frischer Schnittlauch



Rezept 2: Rustico

- 10 x ½ Scheibe Helvetiabrot gross
- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün / rot
- 600 g Landrauchschinken gerollt
- 150 g Eingelegte Gurken (Margo Rezept: Eingelegte Gurken)
- 20 g Frische Zwiebel sprossen

