



EMMER-EINKORN-URBROT

Rezept für ca. 49 Stück à 350 g



LANGZEITFÜHRUNG

Rohstoff		g
Brühstück	Urdinkelhalbweissmehl Wasser	500 1'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 % Urdinkelhalbweissmehl Speisesalz Backhefe Wasser ca.	6'000 3'500 210 200 5'750
Total		17'160
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwägen, rund aufarbeiten und im Mehl wenden. Mit dem Schluss nach unten auf Einschiessapparate absetzen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare Teiglinge umdrehen und einschiessen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
		Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 Minuten



EMMER-EINKORN-BROT

Rezept für ca. 49 Stück à 350 g



LANGZEITFÜHRUNG

Rohstoff		g
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6'000
	Weizenmehl Typ 550	4'000
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Wasser ca.	6'500
Total		16'910
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 3 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten	Teigstücke von 350 g abwägen, rund aufarbeiten und im Mehl wenden. Auf Einschliessapparate absetzen und auf Gare stellen. Nach 3/4 Gare über Kreuz einschneiden und einschliessen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 30 Minuten



EMMER-EINKORN ZOPF

Rezept für ca. 31 Stück à 2 x 300 g

Rohstoff		g
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6'000
	Urdinkelhalbweissmehl	4'000
	Milchpulver	500
	Vollei	500
	Speisesalz	250
	Backhefe	400
	Butter	1'250
	Wasser	5'500
Dekormischung	Urgetreide Dekor	600
	Total	19'000
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 1 Minute im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
Aufarbeiten		Teigstücke à 300 g abwiegen, mit der Maschine oder von Hand langrollen und je zwei Stränge gleichmässig flechten. Zöpfe mit Ei anstreichen, in der Urgetreide-Mischung wenden und auf Einschliessapparate oder Bleche absetzen.
	Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backen	Ofentemperatur:	210-220 °C Ohne Dampf backen und den Zug nach 2/3 Backzeit ziehen.
	Backzeit:	ca. 25 Minuten



URGETREIDE BUCHWEIZEN BROT

Rezept für ca. 53 Stück à 350 g

	Rohstoff	g
Brühstück	Urdinkelhalbweissmehl	500
	Wasser	1'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6'000
	Urdinkelhalbweissmehl	3'500
	Buchweizen	1'000
	Speisesalz	210
	Backhefe	400
	Wasser ca.	6'250
	Total	19'160
Vorbereitung	Brühstück: Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 90 Minuten
Aufarbeiten	Teigstücke von 350 g abwägen, länglich aufarbeiten und in Buchweizen wenden. Teiglinge in die vorbereiteten Holzförmchen legen und gären lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
	Backzeit:	ca. 30 Minuten



EMMER-EINKORN NUSSBROT

Rezept für ca. 58 Stück à 350 g

	Rohstoff		g
Brühstück	Urdinkelhalbweissmehl Wasser		500 1'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 % Urdinkelhalbweissmehl Speisesalz Backhefe Wasser ca.		6'000 3'500 210 400 6'500
Untermischen	Baumnüsse Haselnüsse, grob gehackt, geröstet		1'125 1'125
	Total		20'360
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt ist. Brühstück abkühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten Die Nüsse zum Schluss kurz daruntermischen.	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C	
	Stockgare:	ca. 90 Minuten	
Aufarbeiten		Teigstücke von 350 g abwägen, Stücke rund aufwirken und im Mehl wenden. Auf Einschussapparate absetzen. Bei 3/4 Gare mit einem Ring den Teigling in der Mitte fast durchdrücken.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C	
		Bei voller Gare mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem-Zug rösch ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 30 Minuten	



EMMER-EINKORN BAGUETTE

Rezept für ca. 49 Stück à 350 g



LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoff		g
Brühstück	Urdinkelhalbweissmehl		500
	Wasser		1'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %		6'000
	Urdinkelhalbweissmehl		3'500
	Speisesalz		200
	Backhefe		200
	Speiseöl		200
	Wasser ca.		5'750
	Total		17'350
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C	
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.	
Aufarbeiten		Teigstücke à 350 g abwiegen, leicht länglich vorwirken und nach 10 Minuten zu Baguettes langwirken, auf Einschiessapparate absetzen und mit Mehl bestauben. Bei 3/4 Gare schneiden und einschiessen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C	
		Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 25 Minuten	



EMMER-EINKORN BURGER BUNS

Rezept für ca. 220 Stück à 80 g

	Rohstoff	g
Brühstück	Weizenmehl Typ 550	500
	Wasser	1'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6'000
	Weizenmehl Typ 550	3'500
	Speisesalz	210
	Backhefe	500
	Speiseöl	900
	Wasser ca.	5'000
Dekor	Urgetreide Dekor	800
	Total	18'410
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	Stockgare:	ca. 60 Minuten
	Bruchgare:	ca. 20 Minuten
Aufarbeiten		Brüche von 2'400 g abwägen, Bruchgare geben und aufschleifen. In der Dekormischung wenden, auf Bleche absetzen und flachdrücken. Angaren lassen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 220 °C Bei voller Gare mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.
	Backzeit:	ca. 18 Minuten



URKORN RUSTICABROT

Rezept für ca. 56 Stück à 350 g



LANGZEITFÜHRUNG

Rohstoff		g
Brühstück	Halbweissmehl	500
	Sonnenblumenkerne	800
	Sesam	200
	Leinsamen	200
	Goldhirse	300
	Wasser	5'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	6'000
	Halbweissmehl	3'500
	Speisesalz	210
	Backhefe	200
	Wasser ca.	3'000
Total		19'910
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.
Aufarbeiten		Teigstücke von 175 g abwägen, länglich aufarbeiten und zwei Stränge ineinander verdrehen. Im Mehl wenden, auf Einschliessapparate absetzen und auf Gare stellen.
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C
	Backzeit:	Bei 3/4 Gare mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. ca. 30 Minuten



URBROT MIT HAFER

Rezept für ca. 54 Stück à 350 g



LANGZEITFÜHRUNG

Rohstoff		g
Brühstück	Urdinkelhalbweissmehl Wasser	500 1'000
Quellstück	Haferflocken Wasser	1'000 3'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 % Urdinkelhalbweissmehl Speisesalz Backhefe	6'000 3'500 210 200
Dekor	Wasser ca. Haferflocken	3'300 300
Total		19'010
Vorbereitung	Brühstück: Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Quellstück: Haferflocken einweichen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur: ca. 24 °C Stockgare: Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.	
Aufarbeiten	Teigstücke von 350 g abwägen, länglich aufarbeiten und in den Haferflocken wenden. Auf Einschussapparate absetzen und auf Gare stellen.	
Backen	Ofentemperatur: ca. 230 °C; Bei 3/4 Gare längs einschneiden, mit Dampf einschicken und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken. Backzeit: ca. 30 Minuten	



UR-KORNI

Rezept für ca. 47 Stück à 400 g



LANGZEITFÜHRUNG

	Rohstoff		g
Brühstück	Urdinkelvollkornmehl		1'000
	Wasser		2'000
Teig	CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %		6'000
	Urdinkelvollkornmehl		3'000
	Speisesalz		210
	Backhefe		200
	Speiseöl		300
	Wasser ca.		5'750
Bestreuung	Vollkornschrot		330
	Total		18'790
Vorbereitung	Brühstück:	Wasser aufkochen, siedend heiss unter Rühren zum Mehl geben und weiterrühren bis die Masse glatt und kompakt ist. Brühstück abkühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.	
Herstellung	Knetzeit:	6 Minuten im 1. Gang und ca. 2 Minuten im 2. Gang schonend auskneten	
Temperatur und Stockgare	Teigtemperatur:	ca. 24 °C	
	Stockgare:	Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und nachher 15-18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. 60 Minuten vor dem Aufarbeiten aus dem Kühler nehmen und einmal aufziehen.	
Aufarbeiten		Teigstücke von 400 g abwägen, länglich aufarbeiten und im Schrot wenden. Teiglinge in die vorbereiteten Formen legen und gut gären lassen.	
Backen	Ofentemperatur:	ca. 230 °C Bei voller Gare mit Dampf einschliessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.	
	Backzeit:	ca. 35 Minuten	