



Wirz-Brot

2) Spezialbrot

WIRZ-BROTTEIG, LANGGEFÜHRT

(9000 G)

2800 g	Weizenmehl 1100
700 g	Weizenmehl 720
3040 g	Wasser
45 g	Backhefe
945 g	Ruchbrotteig, fermentiert
70 g	Speisesalz
	<i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten</i>
350 g	Leinsamen, geröstet
1050 g	Wirz, angedünstet
	<i>mit den Leinsamen schonend unter den ausgekneten Teig mischen</i>

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 60 Minuten im Raum, dann 12–24 Stunden bei 5°C

Langgeführter Wirzbrotteig vom Kühlraum bei Raumtemperatur auf 18–20°C akklimatisieren lassen, dann weiterverarbeiten.

WIRZ, ANGEDÜNSTET (1165 G)

1145 g	Wirz, grün
	<i>grob schneiden</i>
20 g	Olivöl
	<i>erhitzen</i>

ZUTATEN (850 G)

500 g	Wirz Kohlblätter (20 Stk.)
250 g	Weizendunst
	<i>zum Aufarbeiten</i>
100 g	Olivöl
	<i>zum Bestreichen</i>

SACHBEZEICHNUNG AM POS

Langgeführtes, dunkles Weizenbrot mit Wirz und Leinsamen

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

WEIZENMEHL (CH) 42%, Wasser, Wirz 16%, Leinsamen 4%, natives Olivenöl Extra, Speisesalz jodiert, Backhefe

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert	821 kJ/196 kcal
Fett	3,6 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g
Kohlenhydrate	31,3 g, davon Zucker 1,1 g
Protein	7,8 g
Salz	1 g
Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.	

Richtzeit (20 Stück): 33 Minuten

Richtpreis je Stück: CHF 4.85

Richtpreis je 100 g: CHF 1.12

Herstellung



WIRZ GEDÜNSTET

Wirzblätter in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen, Wirz begeben und unter ständigem Rühren andünsten. Geröstete Leinsamen begeben. Vor dem Weiterverarbeiten die Mischung etwas auskühlen lassen.



VORBEREITEN

Runde Gärkörbchen (16 cm Ø, 8 cm tief) mit einem ganzen Wirzblatt auslegen.

AUFARBEITEN

Teigstücke von 450 g abwiegen und rund wirken. Mit dem Verschluss nach oben in die vorbereiteten Gärkörbchen legen.



STÜCKGARE

Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur sehr gut gären lassen.



BACKVORBEREITUNGEN

Gegärte Teiglinge auf Einschiessapparate stürzen und Oberfläche mit je 5 g Olivenöl bestreichen.

BACKEN

In einen heißen Ofen mit Dampf einschiessen. Oberhitze stark reduzieren, um ein Verbrennen der Wirzblätter zu verhindern. Nach der halben Backzeit den Zug öffnen und Bröte goldbraun backen.