

Ciroletta dunkel „grenzenlose Vielseitigkeit“

Das Bäcker Ciroletta-Trio.

Ciroletta-Trio heisst „das eigene gedrehte Brot“ hell, dunkel und rustic als Basisteig. Mit drei neuen Rezepten werden die Ciroletta zum wahren Meisterbrot der neuen Generation. Mit Ihrem Halbweissmehl und der langen indirekten Triebführung werden die saftigen Cirolettas hergestellt.

Zahlreiche Kreationen lassen sich mit diesem Brot kombinieren. Zugabe von Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Knoblauch, Salami, etc. Probieren Sie die drei neuen Rezeptvorschläge aus. Passende Brot-Säcke um das Ciroletta noch bekannter zu machen, stehen Ihnen zur Verfügung.



Rezept Pane Ciroletta dunkel

Halbweissmehl Art-Nr. 2000

Deklaration Mehl	Halbweissmehl
Allergene Mehl	Gluten
Rezept Vorteig	200 g Halbweissmehl 125 g Wasser 5 g Salz 6 g Hefe <hr/> 336 g
Gärdauer Vorteig	5 Stunden bei Raumtemperatur
Rezept Teig	1'250 g Halbweissmehl 1'000 g Wasser 30 g Salz 1 g Hefe 15 g Backmittel (S-500) 7 g Gerstenröstmalzmehl 336 g Vorteig
Teiggewicht	2'639 g
Herstellung	Alle Zutaten im 1. Gang 10-14 Minuten und im 2. Gang 3-4 Minuten Salz und Vorteig nach 5 Minuten begeben Teigtemperatur 24-25°C. <small>Knetzeit für Spiralknetter</small>
Stockgare	Teig in ein Plastikgefäss geben und während 14 Stunden in den Kühlraum stellen. Vor dem weiterverarbeiten sollte der Teig wiederum in 3 Stunden die Raumtemperatur erreicht haben.
Aufwirken	Teig von Hand abwägen. Teigstücke à 450 g etwas länglich ziehen, locker aufdrehen, ins Mehl setzen und auf Einschliessapparat absetzen.
Stückgare	Sofort einschiessen
Backen	Wie Normalbrot 250°C
Backzeit	20 Minuten mit Dampf, 20 Minuten bei offenem Zug rösch ausbacken

Nährwerte pro 100 g	kcal	kJ	Proteine	Kohlenhydrate	Fett	Ballaststoffe
Mehl	336	1404	12.0 g	70.0 g	1.2 g	4.2 g
Brot	219	917	8.0 g	46.0 g	1.0 g	3.0 g

Mühle Walther AG
3065 Bolligen

T 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch