





## Basler Brot

### Basisrezept

8,000 kg	(80,0 %)	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	(20,0 %)	Weizenmehl Type 1050
1,500 kg	(15,0 %)	<b>Levafresh</b>
0,250 kg	(2,5 %)	Salz*
0,200 kg	(2,0 %)	Hefe
ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser (th. TA 180)
<b>18,450 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

\* oder betriebsüblich anpassen und wenn möglich das Salz in den letzten 3 Min. der Knetphase zugeben.

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralkneter:</b>	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst
<b>Teigtemperatur:</b>	28 - 30 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 60 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	300 - 600 g
<b>Aufarbeitung:</b>	nach der Teigruhe die Teigstücke von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon zu Stücken von 300 - 600 g abwägen. Die Teigstücke auf mit Roggenmehl bestreute Abzieher oder Dielen absetzen. Direkt vor dem Einschieben einschlagen und zwei Teigstücke aneinander setzen
<b>Stückgare:</b>	ca. 30 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	20 - 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken
<b>Backzeit:</b>	ca. 45 - 60 Min.

## Tessiner Brot

### Basisrezept

10,000 kg	(100,0 %)	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	(10,0 %)	<b>Levafresh</b>
0,150 kg	(1,5 %)	<b>Bäckerlob Malz</b>
0,500 kg	(5,0 %)	Speiseöl
0,230 kg	(2,3 %)	Salz*
0,350 kg	(3,5 %)	Hefe
1,000 kg	(10,0 %)	Vollmilch
ca. 4,000 kg	(40,0 %)	Wasser (th. TA 165)
<b>17,230 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

\* oder betriebsüblich anpassen

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralkneter:</b>	4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang (gut und plastisch auskneten)
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 28 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 - 20 Min.
<b>Pressengewicht:</b>	3000 g
<b>Ballengare:</b>	ca. 10 - 15 Min.
<b>Aufarbeitung:</b>	nach der Ballengare abpressen und rundwirken, danach langrollen (evtl. in verschiedene Saaten tauchen) und 6 Stück aneinander, mit dem Schluss nach unten, auf Abzieher setzen
<b>Stückgare:</b>	ca. 45 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und fallend um 10 - 20 °C ausbacken
<b>Backzeit:</b>	ca. 25 - 30 Min.





**Arbeitschritt 1:**  
Den Teig mit beiden Händen einschlagen



**Arbeitschritt 2:**  
Mit einer Hand die linke Seite umschlagen



**Arbeitschritt 4:**  
Die linke und dann die rechte Seite zur Mitte umschlagen und festdrücken



**Arbeitschritt 3:**  
Mit beiden Händen ein Dreieck eindrücken



## St. Galler Brot

### Basisrezept

6,000 kg	(60,0 %)	Weizenmehl Type 1050
4,000 kg	(40,0 %)	Weizenmehl Type 550
1,500 kg	(15,0 %)	Levafresh
0,230 kg	(2,3 %)	Salz*
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
ca. 6,000 kg	(60,0 %)	Wasser (th. TA 175)
<b>18,030 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

\* oder betriebsüblich anpassen

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralknetter:</b>	4 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang (gut und plastisch auskneten)
<b>Teigtemperatur:</b>	28 - 30 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 30 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	für ein 500 g-Brot = 580 g oder für ein 750 g-Brot = 870 g
<b>Zwischengare:</b>	ca. 20 Min.
<b>Aufarbeitung:</b>	nach der Teigruhe die Teiglinge rundwirken. Nach der Zwischengare zur typischen Form aufarbeiten (siehe Arbeitsschrittfotos) und 3 Stück oder mehr aneinander setzen
<b>Stückgare:</b>	ca. 30 Min. bei etwas knapper Gare schieben und unter der „Nase“ tief einschneiden
<b>Backtemperatur:</b>	30 - 40 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 60 °C, mit Schwaden; nach 20 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken
<b>Backzeit:</b>	ca. 45 - 50 Min.

## Bürli

### Basisrezept

8,000 kg	(80,0 %)	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	(20,0 %)	Weizenmehl Type 1050
1,500 kg	(15,0 %)	Levafresh
0,250 kg	(2,5 %)	Salz*
0,250 kg	(2,5 %)	Hefe
ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser** (th. TA 180)
<b>18,500 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

\* oder betriebsüblich anpassen und wenn möglich das Salz in den letzten 3 Min. der Knetphase zugeben.

\*\* Die Schüttwassermenge kann je nach Aufarbeitungsart um 5 - 10% erhöht werden

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralknetter:</b>	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst
<b>Teigtemperatur:</b>	28 - 30 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 60 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	320 - 400 g
<b>Aufarbeitung:</b>	nach der Teigruhe die Teigstücke von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon zu Strängen von 160 - 200 g abwägen. Die Teigstränge in der Mitte verdrehen und über Kreuz (siehe Foto) auf bemehlte Abzieher oder Bleche mit Papier absetzen
<b>Stückgare:</b>	ca. 30 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	20 - 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 - 40 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken
<b>Backzeit:</b>	ca. 25 - 30 Min.



Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion „Gruezi!“!  
Alle Infos unter [www.MBG-gruezi.de](http://www.MBG-gruezi.de).



**Levafresh**

Geschmack und Frischhaltung auf höchstem Niveau, verbunden mit hervorragenden Verarbeitungseigenschaften – dafür steht der gebrauchsfertige, flüssige Vorteig **Levafresh**. Durch seine sofortige Einsatzbereitschaft und die stets gleichbleibende Qualität ist **Levafresh** eine perfekte Alternative zur zeitaufwändigen Herstellung eines eigenen Vorteiges.

Das Geheimnis des einzigartigen hocharomatischen Geschmacks von **Levafresh** liegt in seiner extrem langen Fermentationsphase, durch die sich ein sehr hoher Gehalt an Aromastoffen bilden kann.

Die enthaltenen Mikroorganismen ermöglichen es sogar, eine Vielzahl von Gebäcken ohne Backmittel und einige sogar ohne zusätzliche Backhefe herzustellen.



Positiv wirkt sich **Levafresh** auch auf die Rösche und Krustenbildung aus.

Außerdem erfüllt **Levafresh** vollauf den Anspruch Clean Label.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:  
[www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de)



Die Schweiz steht für ursprüngliche Bergwelt, unberührte Landschaften und eine hohe traditionelle Brotbackkunst.

Unter dem Motto „Gruezi! Typisch Schweizer Genuss“ erhalten Sie in diesem Rezeptheft Anregungen für eine erfolgreiche Verkaufsaktion mit typisch rustikalen Schweizer Brotspezialitäten wie dem Basler Brot, dem Tessiner Brot, dem St. Galler Brot oder dem Bürli. Ganz unverfälscht und ursprünglich: Alle Rezepturen sind mit größter Sorgfalt von den Agrano-Bäckermeistern auf Basis des gebrauchsfertigen, flüssigen Vorteigs **Levafresh** entwickelt – für bestes Aroma und besten Geschmack im Brot, einem attraktiven Ausbund und einer kräftigen Kruste.

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen unter [www.MBG-gruezi.de](http://www.MBG-gruezi.de). Hier finden Sie auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und weitere Vorlagen zum Download.

