



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Bärenbrot

Deklaration (Mehl) Halbweissmehl (Typ 720), Grahammehl (Typ 1700), Roggenmehl (Typ 990), Weizenschrot (Typ 1700), Roggenschrot (Typ 1800), Weizenkeime und Maisdunst.

Rezept

- 1'600 g Bärenmehl
- 1'000 g Wasser (kalt)
- 75 g Bäckereifett
- 60-80 g Hefe
- 50 g Levit
- 40 g Salz
- 20 g Malz

Herstellung Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (schonend), bis sich der Teig vom Kesselrand löst.

Stockgare Ca. 1 ¼ Stunden (kühl).

Aufwirken Stückgewicht 480 g (+ 20 g für Bär) = 500 g. Länglich aufwirken, anschliessend mit Ei bestreichen und gefrorenen Bär aufsetzen. Mit Roggenmehl leicht bestauben und auf Einschliessapparat absetzen.

Stückgare Nach 2/3 Gare in einen mittelwarmen Ofen schieben und dämpfen.

Backen Ca. 45 – 50 Minuten (das Brot soll hell und rösch ausgebacken sein).

Alternative Es können auch 250-g-Brötli hergestellt werden. Mit diesem Teig lassen sich auch gut Partybrote herstellen. Ausbeute pro Liter Teig ca. 6 Stück.

./.



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Herstellung des Bären

1'000 g Bärenbrotteig oder Roggenbrotteig ca. 2 mm dick ausrollen und auf ein Blech (Normalblech 65 x 53 cm), das mit Plastik belegt ist, abrollen.

Es können mehrere Schichten übereinander gelegt werden, aber immer ein Plastik dazwischen legen. Anschliessend diese Platten tiefkühlen. Am darauf folgenden Tag die Platten leicht antauen und mit dem Bärenausstecher ausstechen. Die Bären wiederum mit Plastikzwischenlage stapeln und wieder einfrieren. So kann ein Vorrat an Bären für eine längere Zeit hergestellt werden. Damit kann jeden Morgen die Brotherstellung rasch und problemlos erfolgen.

Die Konturen des Bären mussten aus technischen Gründen absichtlich einfach gestaltet werden.

