



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



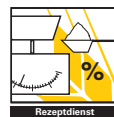
Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

## Rezept Gipfeli mit Vollkornmehl

**Deklaration** (Mehl) Semmelmehl (Typ 400) und Vollkornmehl (Typ 1900).

**Rezept**

- 850 g Semmelmehl
- 850 g Vollkornmehl
- 1'000 g Wasser (sehr kalt) + 5° C
- 250 g Garvit (Margo)
- 100 g Margarine oder Butter
- 80 g Hefe

**Herstellung** Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist besonders darauf zu achten, dass der Teig sich nicht erwärmt.

**Tourieren** Nach kurzer Ruhezeit im Kühlschrank 700 g Gipfeli-Fett oder Butter eintourieren (wir empfehlen, drei einfache Touren zu geben). Die Praxis zeigt, dass nicht unter 8 – 10 mm touriert werden sollte, damit die Blättrigkeit nicht Schaden nimmt. So erreichen wir ein besonders schönes Gipfeli.

**Lagerung** Den tourierten Gipfeliteig über Nacht bei 3 – 4° C in den Kühler stellen.

Mit der Ausrollmaschine sachte auf 3 – 3,5 mm ausrollen und mit der Schneidewalze schneiden. Nach kurzer Entspannung im Gipfeliroller aufarbeiten.

**Backen** Die Gipfeli mit  $\frac{3}{4}$  Gare in den Ofen schieben und gut dämpfen. Nach halber Backzeit Zug ziehen, damit die Gipfeli schön rösch werden.