

# So bäckt man in der Schweiz mit unserem Gelbmehl



## Gelbweizenbrot

### Poolish mit Gelbweizenmehl (5020 g)

2500 g Wasser  
20 g Backhefe  
» Backhefe im Wasser auflösen  
2500 g Gelbweizen (Carotino)  
» alle Rohstoffe knollenfrei verrühren

Stockgare: 1 Stunde bei Raumtemperatur gären lassen

Hinweis: Poolish ist im Kühlschrank bis zur weiteren Verarbeitung bei +5 °C lagerfähig (bis 48 Stunden).

### Hinweis:

Die Gelbweizenmischung «Carotino» besteht aus Gelbweizen (CH), Sonnenblumenkernen (EU) und Weizenkeimen (CH).

Bezugsquellen:  
– Mühle Bälchenstahl AG, 8335 Hittnau  
www.baelchenstahl.ch  
– Brunner AG Mühle Oberbrach,  
8425 Oberbrach

### Teig (12870 g)

2500 g Wasser  
75 g Hefe  
20 g Flüssigmalt  
5000 g Poolish mit Gelbweizenmehl  
Gelbweizen (Carotino)  
» alle Zutaten miteinander mischen  
175 g Speisesalz  
» gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig schonend auskneten

300 g Staubmehl Richemont  
200 g Weizenmehl, Typ 720  
» Teiglauge stauben

Stockgare: 75–90 Minuten

### Aufarbeiten

39 Teiglinge von 330 g rund vorwirken, anschliessend satt länglich wirken. Die Oberfläche mit Weizenmehl stauben. Die Teiglinge auf Einschiessapparat absetzen und gären lassen.

### Backvorbereitung

Mit flacher Klingenföhrung der Länge nach einmal einschneiden.

### Backen

Im mittelwarmen Ofen mit Dampf backen. Bei Hälfte der Backzeit Zug ziehen und knusprig ausbacken.

### Zusammensetzung Gelbweizenbrot

Gelbweizen, Wasser, Sonnenblumenkerne, Weizenmehl, Weizenkeime, Speisesalz jodiert, Backhefe, Gerstenmalt

100 g enthalten:  
Kilojoule 870 kJ  
Kilokalorien 208 kcal  
Kohlenhydrate 39,1 g  
Fett 2,2 g  
Protein 7,3 g  
Deklaration, Nährwerte und Kalulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (39 Stück):  
40 Minuten  
Richtpreis pro Stück:  
CHF 3.20



## Käsefocaccia mit Gelbweizen

### Focacciateig mit Gelbweizen (8235 g)

3000 g Wasser  
120 g Backhefe  
» miteinander verrühren  
30 g Flüssigmalt  
600 g Fermentierter Teig mit Gelbweizen  
Gelbweizen (Carotino)  
» mit den obigen Zutaten mischen  
300 g Rapsöl  
» nach 2–3 Minuten begeben  
105 g Speisesalz  
» gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig gut auskneten  
30 g Oregano  
» am Schluss des Knetens beifügen

Stockgare: 90–120 Minuten

### Käseguss (6814 g)

3000 g Käsemischung  
3000 g Milch  
150 g Weizenmehl, Typ 400  
656 g Eier  
4 g Muskatnuss gemahlen  
4 g Pfeffer weiss

### Rezept (14860 g)

8235 g Focacciateig mit Gelbweizen  
3425 g Käseguss (für Käsekuchen)  
2500 g Zwiebelringe roh  
130 g Oregano

270 g Butterfett  
» Aluformen fetten  
300 g Staubmehl Richemont

### Aufarbeiten

Brühe von 1800 g abwägen, abpressen und rund wirken. Auf ca. 1,8 mm Dicke ausrollen und in gefettete Aluformen von 12 cm Durchmesser legen und gut gären lassen.

Backvorbereitung  
Nach guter Stockgare mit den Fingern Vertiefungen eindrücken. Je 25 g

Käseguss aufstreichen, 18 g Zwiebeln auflegen und etwas Oregano darüberstreuen.

### Backen

Im mittelwarmen Ofen mit Dampf backen. Bei Hälfte der Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

### Zusammensetzung Käsefocaccia mit Gelbweizen

Gelbweizen, Wasser, Zwiebeln, Käsemischung (11,3%), Milch, Sonnenblumenkerne, Weizenmehl, Eier (CH), Rapsöl, Butter, Oregano, Weizenkeime, Backhefe, Speisesalz jodiert, Gerstenmalt, Muskatnuss, Pfeffer

100 g enthalten:  
Kilojoule 910 kJ  
Kilokalorien 217 kcal  
Kohlenhydrate 25,8 g  
Fett 6,4 g  
Protein 8,1 g  
Deklaration, Nährwerte und Kalulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (137 Stück):  
80 Minuten  
Richtpreis pro Stück:  
CHF 2.40



## Birnenknackerli mit Gelbweizen

### Vorbereitung

Teig: 4 Teigstücke von 1400 g auf eine Fläche von 62 x 52 cm ausrollen. Die Teigplatten auf Bleche abschieben und tiefkühlen.

Füllung: 2 x 1400 g Mandelmasse 1:1 zwischen Silikonpapier auf die gleiche Grösse wie der Teig ausrollen.

### Rezept (12620 g)

5600 g Kuchenteig mit Gelbweizen  
2800 g Mandelmasse 1:1  
2800 g Birnenwegeneinlage  
720 g Sonnenblumenkerne  
160 g Eistreiche  
340 g Puderschnee

200 g Staubmehl Richemont

### Herstellung

Zwei Teigplatten mit Ei bestreichen und darüber die vorbereiteten Mandelmassenplatten legen. Je 1400 g Birnenwegeneinlage gleichmässig aufstreichen, Teigplatte aufliegen, gut andrücken und tiefkühlen. Anschliessend mit Franchiemesser Rechtecke von 10 x 5 cm schneiden. Die Rechtecke in der Höhe diagonal schneiden, mit Ei bestreichen, in Sonnenblumenkernen wenden und auf die Bleche absetzen. Mit Plastik zudecken und gut gären lassen.

### Backvorbereitung

Oberfläche mit Puderschnee stauben.



### Backen

Im mittelwarmen Ofen bei offenem Zug goldgelb backen.

### Zusammensetzung Birnenknackerli mit Gelbweizen

Gelbweizen, Birnenfüllung (Zucker, Birnen, Feigen, Wasser, Apfelmarmelade, Glucosesirup, Gewürze, Säuerungsmittel E330, Konservierungsmittel E202) (27,7%), Butter, Wasser, Zucker, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Staubzucker, Weizenmehl, Eier (CH), Weizenkeime, Speisesalz jodiert

100 g enthalten:  
Kilojoule 1867 kJ  
Kilokalorien 446 kcal  
Kohlenhydrate 52,1 g  
Fett 22,9 g  
Protein 8,4 g  
Deklaration, Nährwerte und Kalulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (120 Stück):  
75 Minuten  
Richtpreis pro Stück:  
CHF 1.75



## Speckgugelhof mit Gelbweizen

### Teig (11900 g)

2400 g Eier  
400 g Zucker  
» miteinander verrühren  
200 g Backhefe  
4000 g Gelbweizen (Carotino)  
» mit den obigen Zutaten mischen  
2400 g Butter  
» wenn sich der Teig vom Kesselrand löst, begeben  
100 g Salz  
» am Ende der Mischphase begeben  
2400 g Speckwürfel, angebrüht  
» am Schluss des Knetprozesses schonend unter den Teig mischen

200 g Staubmehl Richemont  
60 g Butterfett  
» Formen fetten

Stockgare: 3–4 Stunden

### Aufarbeiten

Teigstücke von 450 g abwägen und rund vorwirken. Mit Rollholz in der Mitte ein Loch ausdrehen und mit Schluss nach oben in die Form legen. Mit Plastik zudecken und bei Raumtemperatur gut gären lassen.

### Backen

Im milden Ofen mit Dampf goldgelb backen.

### Zusammensetzung Speckgugelhof mit Gelbweizen

Gelbweizen, Butter, Speckwürfel (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz E250, Zuckervarten (Glucose, Dextrose), Gewürze, Antioxidans E301) (21,5%), Eier (CH), Zucker, Sonnenblumenkerne, Backhefe, Weizenmehl, Speisesalz jodiert, Weizenkeime

100 g enthalten:  
Kilojoule 2140 kJ  
Kilokalorien 511 kcal  
Kohlenhydrate 28,2 g  
Fett 38,9 g  
Protein 10 g  
Deklaration, Nährwerte und Kalulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (26 Stück):  
50 Minuten  
Richtpreis pro Stück:  
CHF 13.50