

## Ciroletta hell „grenzenlose Vielseitigkeit“

Das Bäcker Giroletta-Trio.

Ciroletta-Trio heisst „das eigene gedrehte Brot“ hell, dunkel und rustic als Basisteig. Mit drei neuen Rezepten werden die Giroletta zum wahren Meisterbrot der neuen Generation. Mit Ihrem Halbweissmehl und der langen indirekten Triebführung werden die saftigen Girolettas 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 Giroletta noch bekannter zu machen, stehen Ihnen zur Verfügung.



# Rezept Pane Ciroletta hell

Halbweissmehl Art-Nr. 2000

<b>Deklaration Mehl</b>	Halbweissmehl
<b>Allergene Mehl</b>	Gluten
<b>Rezept Vorteig</b>	200 g Halbweissmehl 125 g Wasser 5 g Salz 6 g Hefe <hr/> 336 g
<b>Gärdauer Vorteig</b>	5 Stunden bei Raumtemperatur
<b>Rezept Teig</b>	1'250 g Halbweissmehl 1'000 g Wasser 30 g Salz 1 g Hefe 15 g Backmittel (S-500) 336 g Vorteig
<b>Teiggewicht</b>	2'632 g
<b>Herstellung</b>	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>
<b>Stockgare</b>	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.
<b>Aufwirken</b>	Teig von Hand abwägen. Teigstücke à 450 g etwas länglich ziehen, locker aufdrehen, ins Mehl setzen und auf Einschussapparat absetzen.
<b>Stückgare</b>	Sofort einschiessen
<b>Backen</b>	Wie Normalbrot 250°C
<b>Backzeit</b>	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