Bread Pan



Richemont

Flower bread
Pan Flor









	Dough (19 200 g)
10 000 g	Wheat flour 1100
6 700 g	Water
260 g	Baker's yeast
2 000 g	Fermented dough *mix together*
240 g	Salt *add at the end of mixing time and knead dough well*
	Proof / dough relaxation: 75–90 minutes

Processing

After 30 minutes proof roll out 5 000 g dough to 2 mm and deep-freeze approx. 45 minutes. Sprinkle durum semolina on worktable and press rolled out, deep-frozen dough sheets on it. Cut out dough discs of 18 cm ∅ and place on loading devices. Pre-knead pieces of dough of 100 g lightly round, then work them firmly round. Place 5 dough balls with seam up per dough disc. Cut dough discs 5× in the centre, place emerging notches over dough balls and let ferment.

Preparation for baking

Turn bulk pastries, apply stencil and dust with wheat flour 720.

Baking

Bake in medium-warm oven with steam. Open pull after 20 minutes and finish off baking until crisp.

	Masa (19 200 g)
10 000 g	harina de trigo 1100
6 700 g	agua
260 g	levadura fresca
2 000 g	masa fermentada *mezclar todo*
240 g	sal fina *añadir hacia el final de la mezcla y acabar de amasar*
	Tiempo de reposo: 75–90 minutos

Elaboración

Después de 30 min. de reposo, estirar 5 000 g de masa a 2 mm de espesor y congelar durante aprox. 45 min. Espolvorear sémola de trigo duro sobre la mesa de trabajo, colocar las placas de masa congelada y presionar. Cortar la masa en redondeles de 18 cm ∅ y colocarlos en el cargador del horno. Bolear ligeramente piezas de 100 g y después trabajar firmemente. Colocar 5 bolas de masa por cada redondel con el cierre hacia arriba. Hacer 5 cortes en el centro de cada redondel, plegar las puntas sobre cada bola de masa y dejar fermentar.

Preparación del horneado

Dar la vuelta a las piezas, colocar las plantillas y espolvorear con harina de trigo 720.

Hornear

Horno medio fuerte con vapor. Tras 20 min. de horneado, abrir el tiro y terminar de cocer (dorado).



Chilli ring
Corona con Chili







	Dough (26 575 g)
8 850 g	Wheat flour 720
1 150 g	Wheat flour 1100
8 800 g	Water
140 g	Baker's yeast
3 400 g	Fermented dough *mix together*
250 g	Salt *add at the end of mixing time and knead dough well*
3 000 g	Grain of maize, boiled
600 g	Tomatoes, dried
350 g	Sambal Oelek (chilli paste)
23 g	Tabasco
15 g	Chilli powder *gently mix under dough*
	brush dough containers (50 × 30 cm) with sun flower oil and fill each container with approx. 8 kg dough
	Proof / dough relaxation: let ferment 60 minutes at room temperature. Fold up dough once and then keep in refrigerator for 18–20 hours

Processing

Let dough rest at room temperature for at least 4 hours. Break off 44 long pieces of dough of 600 g, place on trays finely sprinkled with rye meal and let ferment well.

Preparation for baking

Twist bulk pastries, make ring shapes, place on loading devices and let relax briefly.

Baking

Bake in hot oven with steam. Open pull after 20 minutes and finish off baking until crisp.

	Masa (26 575 g)
8 850 g	harina de trigo 720
1 150 g	harina de trigo 1100
8 800 g	agua
140 g	levadura
3 400 g	masa fermentada *mezclar todo*
250 g	sal final *añadir hacia el final de la mezcla y amasar intensivamente*
3 000 g	granos de maíz cocido
600 g	tomate seco
350 g	Sambal Oelek (pasta de chili)
23 g	Tabasco
15 g	chili en polvo *mezclar con la masa cuidadosamente*
	Engrasar un recipiente (50 × 30 cm) con aceite de girasol y llenar con aprox. 8 kg de masa por recipiente
	Tiempo de reposo: Dejar fermentar 60 min. a temperatura ambiente. Plegar una vez la masa y dejar en el refrigerador 18–20 h

Elaboración

Aclimatar la masa a temperatura ambiente por lo menos durante 4 horas. Dividir 44 piezas de 600 g, formar, colocarlas en chapas previamente espolvoreadas con centeno troceado fino y dejar fermentar bien.

Preparación del horneado

Dar la vuelta a las piezas, formar coronas, colocarlas en el cargador del horno y dejar reposar brevemente.

Hornear

Horno muy fuerte con vapor. Después 20 min. de cocción abrir el tiro y terminar de hornear (crujiente).



Linseed bread
Pan con semillas de lino







	Dough (22 490 g)
3 340 g	Wheat flour 720
3 340 g	Whole wheat, fine
3 340 g	Rye meal, fine
8 350 g	Water
330 g	Baker's yeast
1 800 g	Fermented dough *mix together*
290 g	Salt *add at the end of mixing time and knead dough well*
1 700 g	Linseed, roasted *gently mix under dough*
	Proof / dough relaxation: 75–90 minutes

Processing

Knead 38 pieces of dough of 590 g slightly round. Then work firmly longish and with seam up place in dough baskets dusted with wheat flour 720. Cover with plastic foil and let ferment well.

Preparation for baking

After good proof turn bulk pastries on loading devices and remove moulds.

Baking

Bake in medium-warm oven with steam. Open pull after 20 minutes and finish off baking.

	Masa (22 490 g)
3 340 g	harina de trigo 720
3 340 g	trigo troceado fino
3 340 g	centeno troceado fino
8 350 g	agua
330 g	levadura fresca
1 800 g	masa fermentada *mezclar todo*
290 g	sal fina *añadir hacia el final de la mezcla y acabar de amasar bien*
1 700 g	semillas de lino tostadas *mezclar con la masa cuidadosamente*
	Tiempo de reposo: 75–90 minutos

Elaboración

Bolear ligeramente 38 piezas de 590 g. Después trabajar firmemente dando forma alargada. Colocar las piezas en cestas previamente espolvoreadas con harina de trigo 720, con el cierre hacia arriba. Cubrir con un plástico y dejar fermentar bien.

Preparación del horneado

Después de una buena fermentación dar la vuelta a las piezas, retirar las cestas y colocar las piezas en el cargador del horno.

Hornear

Horno medio fuerte con vapor. Después de 20 min. de cocción abrir el tiro y terminar de hornear.



Bread and roll variations
Variantes de panes y panecillos

1 **Shield bread**

Recipe page 26
Push four pieces of bulk pastries together and dust with wheat flour 720.

2 **"Schlumbi"**

Recipe page 30
Brush kneading plate with little sun flower oil, mould breaks, and place on trays dusted with wheat flour 720. Turn before baking.

3 **"Mutsch"**

Recipe page 26
Through separating the pieces, the "Mutschli" gets its rustic appearance.

4 **Mustard roll**

Recipe page 138
Weight individual.

5 **Red pepper roll**

Recipe page 100
Press off breaks, place bulk pastries on trays dusted with wheat flour 720. Turn before baking.

6 **Swiss roll**

Recipe page 40
Cut out round dough discs, mould breaks roundly, and place down with seam on dough discs. Press on well and let ferment. Turn before baking, dust with wheat flour 720, put Swiss flag stencil on it, and dust with coloured flour.

1 **Pan de escudo**

Receta página 26
Unir cuatro piezas y espolvorearlas con harina de trigo 720.

2 **Panecillo Schlumbi**

Receta página 30
Bañar la placa ligeramente con aceite de girasol, bolear las piezas y colocarlas sobre chapas espolvoreadas con harina de trigo 720. Darles la vuelta antes de hornear.

3 **Mutsch**

Receta página 26
Al separar las piezas se obtiene una apariencia rústica.

4 **Panecillo de mostaza**

Receta página 138
Peso individual.

5 **Panecillo de pimiento**

Receta página 100
Dividir las porciones y colocarlas sobre una placa espolvoreada con harina de trigo 720. Darles la vuelta antes de hornear.

6 **Panecillo suizo**

Receta página 40
Cortar redondeles de masa, bolear las porciones y colocarlas sobre los redondeles de masa con el cierre hacia abajo. Presionar bien y dejar fermentar. Dar la vuelta antes de hornear, espolvorear con harina de trigo 720, colocar una plantilla con la «cruz suiza» y espolvorear de nuevo con harina coloreada.





1 4





2 5
3 6





Bread variations “small but nice”
Variantes pequeñas y delicadas

1 **“Gupf” mushroom roll**

Recipe page 94
Knead bulk pastries roundly and let relax briefly. Press off with round cutter and dust with wheat flour 720.

2 **Rustic “Chnurzel” roll**

Recipe page 114
Weight individual.

3 **“Chnurzel” duo fly**

Recipe page 124
Press off one dark and one light break each, place bulk pastries on trays slightly dusted with rye meal, and let ferment. Cut in bulk pastries up to the middle with dough scraper, fold one side up, and bake.

4 **Mushroom sticks**

Recipe page 94
Roll out dough to 5–7 mm, cut in stripes, and place on sheets with silicon paper. Brush with egg, sprinkle with grated cheese.

5 **Grain roll**

Recipe page 132
Press off breaks, brush with egg, and turn bulk pastries in grain bread surface mix.

6 **Grain roll with oat flakes**

Recipe page 132
Mould breaks roundly, brush bulk pastries with egg, and turn in oat flakes.

1 **Panecillos «Gupf» de champiñón**

Receta página 94
Bolear las piezas y dejar reposar brevemente. Hacer una marca con un cortador redondo y espolvorear con harina de trigo 720.

2 **Panecillo torcido rústico**

Receta página 114
Peso individual.

3 **Mariposas “Dúo”**

Receta página 124
Formar una pieza uniendo una parte clara y una parte oscura. Colocarlas sobre una tabla espolvoreada con centeno troceado fino y dejar fermentar. Antes de hornear, cortar cada pieza en el centro con una rasqueta, volver cada lado hacia arriba y hornear.

4 **Flauta de champiñón**

Receta página 94
Estirar la pieza a 5–7 mm, cortar tiras y colocarlas sobre una chapa con papel de silicona. Pintar con huevo batido. Espolvorear con queso rallado.

5 **Panecillo de semillas**

Receta página 132
Dividir porciones, pintar con huevo batido y envolver con la mezcla de semillas.

6 **Panecillo de semillas con copos de avena**

Receta página 132
Bolear las porciones suavemente, pintar con huevo batido y envolver con copos de avena.





1 4





2 5
3 6










www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 978-3-905720-52-5