Bread
Pane



Richemont

Flower bread
Pan fiore









	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 5x 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.

	Impasto (19 200 g)
10 000 g	farina di frumento 1100
6 700 g	acqua
260 g	lievito
2 000 g	pasta fermentata *mescolare*
240 g	sale *aggiungere verso la fine della miscelatura ed impastare bene*
	Riposo in pasta: 75–90 minuti

Modellatura

Dopo 30 minuti di riposo, laminare 5 000 g di pasta a 2 mm e deporre per circa 45 minuti nel congelatore. Cospargere della semola di grano duro sulla tavola e premerci la pasta laminata congelata. Asportare dei dischi di pasta di 18 cm ∅ e deporle sui telai d'infornamento. Arrotondare leggermente dei pastoni di 100 g, in seguito arrotondare nuovamente stringendoli. Appoggiare cinque pastoni su ogni disco di pasta con la chiusura verso l'alto. Incidere 5 volte nel centro i dischi di pasta, ripiegare le punte così ottenute sui pastoni e lasciare lievitare.

Preparazione alla cottura

Girare i pastoni, sovrapporre una sagoma e cospargere di farina di frumento 720.

Cottura

Cuocere nel forno prevaporizzato a temperatura media. Dopo 20 minuti di cottura aprire la bocchetta e cuocere fino ad ottenere una crosta croccante.



Chilli ring
Corona al 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 x 30 cm) with sun flower oil and fill each container with approx. 8 kg dough
	Proof/dough relaxa-tion: 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 tempe-rature 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.

	Impasto (26 575 g)
8 850 g	farina di frumento 720
1 150 g	farina di frumento 1100
8 800 g	acqua
140 g	lievito
3 400 g	pasta fermentata *mescolare*
250 g	sale *aggiungere verso la fine della miscelatura ed impastare intensa-mente*
3 000 g	grani di mais cotti
600 g	pomodori secchi
350 g	Sambal Oelek (pasta al peperoncino rosso)
23 g	Tabasco
15 g	polvere di chili *incorporare delicata-mente nell'impasto*
	pennellare d'olio di girasole il recipiente per l'impasto (50 x 30 cm) e versare circa 8 kg d'impasto a recipiente
	Riposo in pasta: Lasciare fermentare 60 minuti a tempera-tura ambiente. Ripiegare una volta la pasta e conservare 18–20 ore in frigo-rifero

Modellatura

All'uscita del refrigerante, fare acclimatare la pasta almeno 4 ore a temperatura ambiente. Suddividere sulla lunghezza 44 pastoni di 600 g, deporli sulle assi cosparse di tritello fine di segale e lasciare lievitare bene.

Preparazione alla cottura

Torcere leggermente i pastoni e forgiare delle corone. Deporle sui telai d'infornamento e la-sciare allentare brevemente.

Cottura

Cuocere nel forno prevaporizza-to molto caldo. Dopo 20 minuti di cottura aprire la bocchetta e cuocere fino ad ottenere una crosta croccante.



Linseed bread
Pane ai semi di 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.

	Impasto (22 490 g)
3 340 g	farina di frumento 720
3 340 g	tritello di frumento, fine
3 340 g	tritello di segale, fine
8 350 g	acqua
330 g	lievito
1 800 g	pasta fermentata *mescolare*
290 g	sale *aggiungere alla fine della miscelatura ed impastare bene*
1 700 g	semi di lino tostati *incorporare delicatamente nella pasta*
	Riposo in pasta: 75–90 minuti

Modellatura

Arrotondare leggermente 38 pastoni di 590 g, quindi allungarli stringendoli e posare i pastoni con la chiusura verso l'alto in cestelli spolverati con farina di frumento 720. Coprire con un foglio di plastica e lasciare lievitare bene.

Preparazione alla cottura

Dopo una buona lievitazione finale, capovolgere i pastoni sui telai d'infornamento e togliere i cestelli.

Cottura

Cuocere nel forno prevaporizzato moderatamente caldo. Dopo 20 minuti aprire la bocchetta e terminare la cottura.



Bread and roll variations
Varianti di pani e panini

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 **Pane abbracciato**

Ricetta pagina 26
Accostare quattro pastoni e cospargerli di farina di frumento 720.

2 **Schlumbergerli**

Ricetta pagina 30
Pennellare con poco olio di girasole il piatto dell'arrotondatrice, arrotondare i pastoni e deporli su assi spolverate con farina di frumento 720. Capovolgere prima di infornare.

3 **Michette**

Ricetta pagina 26
Separando i pezzi, si ottiene un'apparenza rustica delle michette.

4 **Panini alla senape**

Ricetta pagina 138
Peso individuale.

5 **Panini ai peperoni**

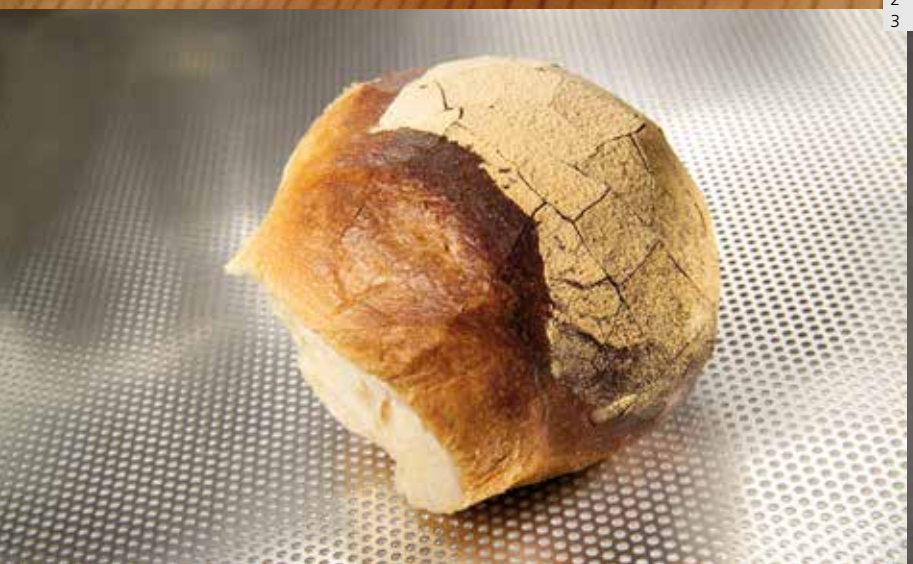
Ricetta pagina 100
Suddividere i pastoni, deporli su assi spolverate con farina di frumento 720. Capovolgere prima di infornare.

6 **Panini Swiss**

Ricetta pagina 40
Ritagliare dei dischetti di pasta, arrotondare i pastoni e posarli con la chiusura verso il basso sui dischetti di pasta. Premere bene e lasciare lievitare. Capovolgere prima della cottura, spolverare con farina di frumento 720, appoggiare la sagoma «croce svizzera» e spolverare con farina colorata.








Bread variations "small but nice"
Varianti piccole e deliziose

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 Panini «büscionn» ai champignons

Ricetta pagina 94
Arrotondare i pastoni e lasciare allentare brevemente. Incidere con un asportapasta rotondo e spolverare con farina di frumento 720.

2 Panino in pasta per pane attorcigliato rustico

Ricetta pagina 114
Peso individuale.

3 Farfalla in pasta per pane attorcigliato duo

Ricetta pagina 124
Preparare dei pastoni per michette con le due paste per pane attorcigliato e pane attorcigliato rustico. Pressare, suddividere e in seguito deporre i pastoni su assi cosparse di tritello fine di segale e lasciarli lievitare. Prima della cottura, con il tagliapasta intagliare i pastoni fino al centro, piegare un lato verso l'alto e cuocere.

4 Grissini ai champignons

Ricetta pagina 94
Laminare la pasta a 5–7 mm, tagliare delle strisce ed appoggiarle su teglie coperte di carta al silicone. Pennellare con uovo, e spolverare con formaggio grattugiato.

5 Panini ai semi

Ricetta pagina 132
Suddividere i pastoni, pennellare con uovo e passare nella miscela per la superficie dei pani ai semi.

6 Panini ai semi con fiocchi d'avena

Ricetta pagina 132
Arrotondare i pastoni, pennellarli con uovo e passare nei fiocchi d'avena.





1 4





2 5
3 6










www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 978-3-905720-52-5