Хлеб
Bread



Richemont

Хлеб «Цветок»
Flower bread









	Тесто (19 200 г)
10 000 г	Пшеничной муки типа 1100
6 700 г	Воды
260 г	Прессованных дрожжей
2 000 г	Выброженного теста *смешайте*
240 г	Соли *добавьте в конце смешивания и хорошо вымесите тесто*

Оставьте тесто для брожения на 75–90 минут

Приготовление

После того, как тесто расстоится в течение 30 минут, раскатайте 5 000 г теста до листа толщиной 2 мм и положите его в морозильную камеру примерно на 45 минут. Присыпьте рабочую поверхность крупчаткой и вдавите в нее листы раскатанного замороженного теста. Вырежьте из теста круги диаметром 18 см и положите их на противни. Кускам теста по 100 г каждый придайте сначала слегка округлую форму, затем – форму плотных шаров. Расположите на каждом круге из теста по пять шаров из теста швом вверх. Сделайте по пять надрезов в центре каждого круга, выложите получившиеся лепестки на шары из теста и дайте им подняться.

Подготовка к выпеканию

Переверните заготовки, положите сверху трафарет и присыпьте их пшеничной мукой типа 720.

Выпекание

Выпекайте в умеренно теплой печи с пароувлажнением. Выпустите пар через 20 минут и продолжайте выпекать до образования корочки.

	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.



Кольцо с перцем чили
Chilli ring









	Тесто (26 575 г)
8 850 г	Пшеничной муки типа 720
1 150 г	Пшеничной муки типа 1100
8 800 г	Воды
140 г	Прессованных дрожжей
3 400 г	Выброженного теста *смешайте*
250 г	Соли *добавьте в конце смешивания и хорошо вымесите тесто*
3 000 г	Вареных кукурузных зерен
600 г	Сушеных томатов
350 г	Sambal Oelek (пасты чили)
23 г	Соуса табаско
15 г	Порошка из перца чили *мягко смешайте с тестом*
	Смажьте контейнеры для теста (50 × 30 см) подсолнечным маслом и налейте в каждый контейнер примерно 8 кг теста
	Оставьте тесто для брожения на 60 минут при комнатной температуре. Обомните тесто один раз и положите в холодильник на 18–20 часов

Приготовление

Дайте тесту постоять при комнатной температуре как минимум 4 часа. Разделите тесто на 44 длинных куска по 600 г каждый, положите их на подносы, слегка присыпанные ржаной мукой, и дайте им как следует подняться.

Подготовка к выпеканию

Перекрутите между собой заготовки, сформируйте из них кольца, положите заготовки на противни и дайте тесту немного постоять.

Выпекание

Выпекайте в горячей печи с пароувлажнением. Выпустите пар через 20 минут и продолжайте выпекать до образования корочки.

	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.



Хлеб с льняными семенами
Linseed bread







	Тесто (22 490 г)
3 340 г	Пшеничной муки типа 720
3 340 г	Цельнозерновой пшеницы мелкого помола
3 340 г	Цельнозерновой ржи мелкого помола
8 350 г	Воды
330 г	Прессованных дрожжей
1 800 г	Выброженного теста *смешайте*
290 г	Соли *добавьте в конце смешивания и хорошо вымесите тесто*
1 700 г	Обжаренных льняных семян *мягко смешайте с тестом*
	Оставьте тесто для брожения на 75–90 минут

Приготовление

Разделите тесто на 38 кусков по 590 г каждый, придайте им слегка округлую форму. Затем вытяните заготовки в длину и положите в корзинки, присыпанные пшеничной мукой типа 720. Накройте листом пластика и дайте хорошо подняться.

Подготовка к выпеканию

После того, как заготовки хорошо поднимутся, переверните их на противни и снимите формы.

Выпекание

Выпекайте в умеренно теплой печи с пароувлажнением. Выпустите пар через 20 минут и продолжайте выпекать до готовности.

	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.



Варианты хлеба и булочек
Bread and roll variations

1 **Хлеб «Щит»**

Рецептура на странице 26
Сложите вместе четыре заготовки и посыпьте их пшеничной мукой типа 720.

2 **Schlumbi**

Рецептура на странице 30
Смажьте емкость для замешивания небольшим количеством подсолнечного масла, придайте тесту округлую форму и положите заготовки на подносы, присыпанные пшеничной мукой типа 720. Переверните перед выпеканием.

3 **Mutsch**

Рецептура на странице 26
Если отделить тестовые заготовки друг от друга, то хлеб Mutschli приобретет вид деревенского хлеба.

4 **Горчичная булочка**

Рецептура на странице 138
Вес произвольный.

5 **Булочка с красным перцем**

Рецептура на странице 100
Разделите тесто на куски, положите заготовки на подносы, присыпанные пшеничной мукой типа 720. Переверните перед выпеканием.

6 **Швейцарская булочка**

Рецептура на странице 40
Вырежьте круги из теста. Сформируйте из теста пышные округлые заготовки и положите их швом вниз на эти круги. Хорошо прижмите и дайте постоять. Переверните перед выпеканием, посыпьте пшеничной мукой типа 720, положите сверху трафарет с флагом Швейцарии и посыпьте цветной мукой.

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 4


2 5
3 6



Изящные варианты небольшого размера
Bread variations “small but nice”

1 **Грибная булочка Gupf**

Рецептура на странице 94
Придайте тестовым заготовкам круглую форму и дайте немного постоять. Прижмите к ним круглое лезвие и присыпьте пшеничной мукой типа 720.

2 **Витая деревенская булочка**

Рецептура на странице 114
Вес произвольный.

3 **Двойные витые крылышки**

Рецептура на странице 124
Совместите друг с другом одну темную и одну светлую заготовку, положите их на подносы, слегка присыпанные ржаной мукой, и дайте постоять. Надрежьте заготовки по направлению к центру скребком для теста, поверните одну сторону и выпекайте.

4 **Грибные палочки**

Рецептура на странице 94
Раскатайте тесто до толщины 5–7 мм, нарежьте полосками и положите на листы с силиконовой бумагой. Смажьте яйцом, присыпьте тертым сыром.

5 **Зерновая булочка**

Рецептура на странице 132
Разделите тесто на куски, смажьте яйцом, обваляйте заготовки в зерновой обсыпке.

6 **Зерновая булочка с овсяными хлопьями**

Рецептура на странице 132
Придайте кускам теста круглую форму, смажьте заготовки яйцом и обваляйте в овсяных хлопьях.

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 4





2 5

3 6










www.richemont.swiss · CH-6006 Luzern

ISBN 978-3-905720-52-5