

Frauenfussball-Europameisterschaft 2025

Perfekt für die Fussballparty

THOMY
Brot

Fertigmischung für die Herstellung von leicht pikanten THOMY-Broten und-Brötchen.



Perfekt für die
Fussballparty

THOMY
Brot

THOMY-Brot

Richtrezept Brot/Brötchen.....	
THOMY-Brot 100%	4000 g
Wasser.....	2000 g
Hefe.....	160 g
Teiggewicht.....	6160 g
Kneten.....	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	26–28 °C
Stockgare.....	30–40 Minuten
Teigeinlage: Brot/Brötchen	480 g/70 g
Stückgare.....	40–50 Minuten (32 °C/75 % r.F.)
Backtemperatur.....	ca. 240 °C fallend
Backen: Brot/Brötchen.....	40–45 Minuten/20 Minuten

Herstellung

Nach erfolgter Stockgare abwiegen und länglich wirken. Anschließend anfeuchten und im THOMY-Brot 100% (oder in Saaten) wenden, danach S-förmig absetzen. Nach der Stückgare 1-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

○ Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%, 10-kg-Sack





THOMY-Fussballbrot

Richtrezept

THOMY-Brot 100%	4000 g
Wasser	2000 g
Hefe	160 g
Teiggewicht	6160 g
Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Bruch	1650 g
Bruchgare	20 Minuten
Teigeinlage	16×55 g
Stückgare	ca. 30 Minuten (32 °C/75 % r.F.)
Backtemperatur	230–240 °C, fallend
Backen	ca. 25 Minuten

Herstellung

Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, teilen (30 Stücke), pressen und rund aufschleifen. 16 Teiglinge leicht länglich wirken und zu einem Fussballbrot formen. Nach guter Stückgare befeuchten und mit verschiedenen Saaten wie Sesam, Leinsamen, Mohn, usw. bestreuen (siehe Foto). Mit Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

○ Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%, 10-kg-Sack



THOMY-Buns und -Sandwiches

Richtrezept

THOMY-Brot 100%	4300 g
Wasser	2000 g
Zucker	500 g
Vollei	150 g
Milko	500 g
Hefe	250 g
Agrano Bäckereifett (SG)	800 g
Teiggewicht	8500 g
Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–27 °C
Bruch	2700 g
Bruchgare	15 Minuten
Teigeinlage	30×90 g
Stückgare	90 Minuten (32 °C/75 % r.F.)
Backtemperatur	200 °C, fallend auf 180 °C
Backen (Stikkenofen)	ca. 15 Minuten

Eistreiche

Eiweiss	400 g
Vollei	100 g
Wasser	100 g
Salz	5 g

Herstellung

Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, teilen (30 Teiglinge, rund oder länglich aufarbeiten und auf ein gefettetes Blech absetzen. Nach 30 Minuten Stückgare die Teiglinge für Buns flach drücken (für Sandwichbrot unberührt lassen), anschliessend weitere 60 Minuten im Gärraum gären lassen. Mit Eistreiche anstreichen und mit Sesam bestreuen. Mit Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und ausbacken.

○ Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%, 10-kg-Sack

○ Art. 00044050025.0 Milko, 25-kg-Sack

○ Art. 00650220020.0 Agrano Bäckereifett (SG), 20-kg-Karton



Weitere Rezepte

Tomaten-Jalousien, Pittas, Wurstweggen, Strudel, Schinkengipfel, Senfschnecken, Senfbretzel und Senfstangen.

Download über den QR-Code:

