



Tomaten-Jalousien mit THOMY-Brot 100%

Richtrezept

THOMY-Brot 100%	2000 g
Wasser	950 g
Hefe	80 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	850 g
Teiggewicht	3880 g
Kneten	kurz (5 Minuten)
Teigtemperatur	16–18 °C
Tourieren	4 doppelte auf 8 mm
Stückgare	30 Minuten
Backtemperatur	milde Hitze (180 °C)
Backen	mit Dampf ca. 20–25 Minuten, Zug nach 5 Minuten öffnen

Herstellung

Teig auf 2,5 mm ausrollen, rechteckig auf 12×8 cm schneiden.
Mit Senf (THOMY mild) bestreichen und mit Gruyère, Tomaten-
scheiben, Oregano garnieren.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)



Pittas mit THOMY-Brot 100%

Richtrezept

THOMY-Brot 100%	3000 g
Wasser	1450 g
Universalmargarine pflanzl. t.f.f.	90 g
Hefe	120 g
Teiggewicht	4660 g
Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	27–28 °C
Teigeinlage	80 g
Stückgare	3–4 Minuten
Backtemperatur	270–280 °C
Backen	1–2 Minuten

Herstellung

Sofort nach dem Kneten in Stücke zu 80 g schneiden und
leicht rund schleifen. Die Teigkugeln 3–4 Minuten ruhen lassen.
Wenn möglich mit Reismehl oder grobem Weizengriess auf
3–4 mm auswallen (diese Dicke eignet sich gut, um die Pittas
als Sandwich zu füllen). Mit wenig Dampf in den Ofen ein-
schliessen und kurz backen.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00643220010.0 Universalmargarine pflanzl. t.f.f.



*Pain
Pane*
THOMY
Brot

Wurstweggen mit THOMY-Brot 100%

Richrezept

THOMY-Brot 100%	4000 g
Wasser	2000 g
Hefe	160 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	1700 g
Teiggewicht	7860 g
Kneten	kurz (5 Minuten)
Teigtemperatur	16–18 °C
Stockgare	30–40 Minuten
Tourieren	2 doppelte auf 8 mm
Stückgare	30 Minuten
Backtemperatur	ca. 220 °C fallend
Backen	ca. 20 Minuten, Zug nach 5 Min. öffnen

Herstellung

Teig auf 2,5–3 mm ausrollen. Teigstücke (15×10 cm) scheiden, Ränder mit Ei bestreichen, Masse aufdressieren und einwickeln. Mit Ei bestreichen, auf Gare stellen und backen.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)



Strudel mit THOMY-Brot 100%

Richrezept

THOMY-Brot 100%	2000 g
Wasser	950 g
Hefe	80 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	850 g
Teiggewicht	3880 g
Kneten	kurz (5 Minuten)
Teigtemperatur	16–18 °C
Tourieren	4 doppelte auf 8 mm
Stückgare	30 Minuten
Backtemperatur	milde Hitze (180 °C)
Backen	mit Dampf ca. 20 Minuten, Zug nach 5 Minuten öffnen

Herstellung: wie gewohnt

Fleischfüllung

Pouletgeschnetzeltes, gebraten	1300 g
Joghurt nature	500 g
Curry (Madras)	20 g
Salz	10 g
Pfeffer	2 g

Gemüsefüllung

Lauchstreifen oder Peperonistreifen	800 g
Speckwürfel (5×5 mm), gebraten	600 g
Magerquark	500 g
Salz	10 g
Pfeffer	2 g

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)



Schinkengipfel mit THOMY-Brot

Richrezept

THOMY-Brot 100%	2400 g
Wasser	1000 g
Hefe	100 g
Agrafreeze BM	50 g
Universalmargarine pflanzl. t.f.f.	100 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	700 g
Teiggewicht	4350 g
Kneten (Spiral)	kurz
Teigtemperatur	möglichst kühl halten
Tourieren	2 doppelte auf 10 mm
Teigeinlage	ca. 50 g
Stückgare	ca. 40 Minuten
Backtemperatur	ca. 200 °C fallend
Backen	ca. 18 Minuten

Herstellung: wie gewohnt

Schinkengipfelfüllung

Schinken	500 g
Paniermehl	150 g
THOMY-Senf	100 g
Halbrahm	100 g
Eier	50 g
Reibkäse	50 g
Pfeffer	nach Belieben

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00643220010.0 Universalmargarine pflanzl. t.f.f.
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)
- Art. 00374050020.0 Agrafreeze BM



Senfschnecken mit THOMY-Brot 100%

Richrezept

THOMY-Brot 100%	2400 g
Wasser	1000 g
Hefe	100 g
Agrafreeze BM	50 g
Universalmargarine pflanzl. t.f.f.	100 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	700 g
Teiggewicht	4350 g
Kneten (Spiral)	kurz
Teigtemperatur	möglichst kühl halten
Tourieren	2 doppelte auf 10 mm
Teigeinlage	ca. 80 g
Stückgare	ca. 40–50 Minuten
Backtemperatur	ca. 200 °C fallend
Backen	ca. 18 Minuten

Füllung

Thon	500 g
Paniermehl	150 g
THOMY-Senf	100 g
Eier	100 g

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken

Herstellung

Teig nach Herstellung auf ca. 2 mm ausrollen und wie Nusschnecken mit der Thonmasse bestreichen. Tipp: mit gehackten Oliven bestreuen. Einrollen und in Schnecken von ca. 80 g schneiden. Mit Ei bestreichen und mit Sesam oder Dekormais bestreuen. Gut ausgären lassen. Im milden Ofen hell ausbacken und warm geniessen.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00643220010.0 Universalmargarine pflanzl. t.f.f.
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)
- Art. 00374050020.0 Agrafreeze BM



*Pain
Pane*
THOMY
Brot

Senfbretzeln mit THOMY-Brot 100%

Richrezept

THOMY-Brot 100%	1000 g
Wasser	450 g
Universalmargarine pflanzl. t.f.f.	20 g
Hefe	45 g
Teiggewicht	1515 g
Kneten	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Teigeinlage	70 g
Bruchgare	10 Minuten
Backtemperatur	milder Ofen
Backen	ca. 15–20 Minuten, Zug nach 5 Minuten öffnen

Herstellung

Teigstücke zu Teigstrang formen, anschliessend die Bretzeln wickeln. Nach der Stückgare belaugen, schneiden, mit Salz bestreuen und backen.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00643220010.0 Universalmargarine pflanzl. t.f.f.



Senfstangen mit THOMY-Brot 100%

Richrezept

THOMY-Brot 100%	2000 g
Wasser	950 g
Hefe	80 g
Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)	850 g
Teiggewicht	3880 g
Kneten	kurz (5 Minuten)
Teigtemperatur	16–18 °C
Tourieren	2 doppelte auf 8 mm
Stückgare	30 Minuten
Backtemperatur	milde Hitze (180 °C)
Backen	mit Dampf 16 Minuten, Zug nach 5 Minuten öffnen

Herstellung

Auf 3,5 mm ausrollen. Streifen (9×1 cm) schneiden und verdrehen. Nach der Stückgare rösch ausbacken.

- Art. 00540050010.0 THOMY-Brot 100%
- Art. 00610220010.0 Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)