

Sauerteig: Regional & International

Pistor 02.04.2019 | Urs Röthlin | Leiter Bäckerei

Richemont

Sauerteig: regional & international

- Sauerteig in der Schweiz und international
- Levain Liquide
- Lievito Madre
- Roggensauerteig
- Sauerteig als Marketinginstrument

Sauerteig: regional & international

Was sind Ihre Erfahrungen mit Sauerteig?



Sauerteig in der Schweiz



Bäckerei Arnold, seit 5 Generationen der gleiche Sauerteig

Sauerteige in der Schweiz



Richemont Sauerteig «Helvetia», 18 Jahre

Sauerteig in der Schweiz und international



<https://www.puratos.com/commitments/next-generation/product-heritage/sourdough-library>

Sauerteig in der Schweiz und international



<https://www.questforsourdough.com/>

Sauerteig in der Schweiz und international



<https://www.brotinstitut.de/brotkultur/>

Sauerteig: regional & international



Roggensauerteig



Lievito Madre



Levain Liquide

Sauerteig: regional & international

- Sauerteig in der Schweiz und international
- **Levain Liquide**
- Levito Madre
- Roggensauerteig
- Sauerteig als Marketinginstrument

Levain Liquide

Anstellgut

g	Zutaten
500	Roggenmehl 1100
650	Wasser
10	Honig

1. Auffrischung

g	Zutaten
500	Anstellgut
500	Wasser
500	Weizenmehl 720

Levain Liquide

2. Auffrischung

g	Zutaten
500	1. Auffrischung
500	Wasser
500	Weizenmehl 720

3. Auffrischung

g	Zutaten
500	2. Auffrischung
500	Wasser
500	Weizenmehl 720

Levain Liquide

4. Auffrischung

g	Zutaten
500	3. Auffrischung
500	Wasser
500	Weizenmehl 720

Levain Liquide (Grundsauer)

g	Zutaten
1000	4. Auffrischung
3000	Wasser
3000	Weizenmehl 720

Arbeiten mit dem Levain Liquide

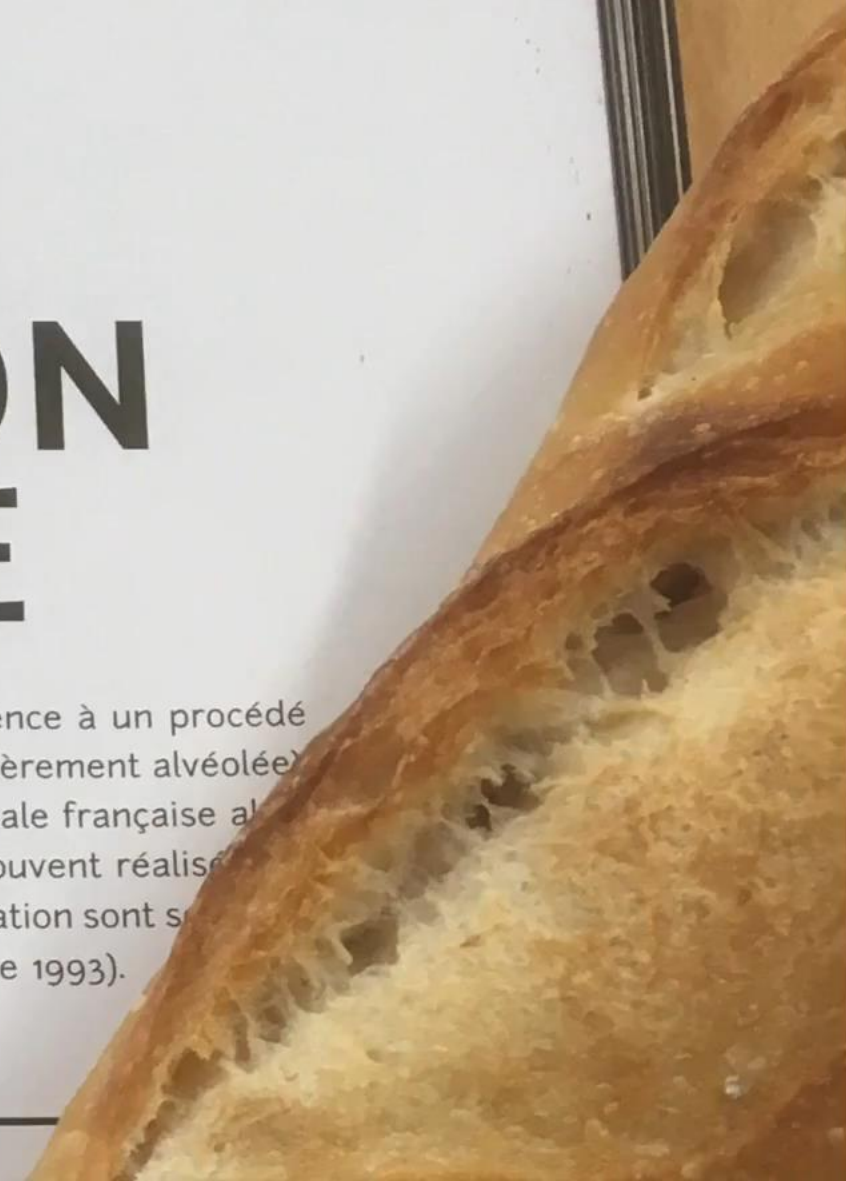


BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

L'origine de cette baguette est relativement récente bien qu'elle fasse référence à un procédé de fabrication d'avant guerre (d'où la référence à la tradition d'une mie irrégulièrement alvéolée). Elle fut créée en 1993, afin de donner un nouvel essor à la boulangerie artisanale française alors soumise à une concurrence jugée « déloyale » des grandes surfaces. Elle est souvent réalisée avec un levain liquide, ce qui lui confère un goût inimitable. Sa composition et son élaboration sont soumises à des règles strictes définies par un décret (Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993).

POUR 5 PIÈCES

INGRÉDIENTS DU PÉTRISSAGE



LM-Sensorik – ein Führungsinstrument



Neu: Dem Brot eine Sprache geben!



BIO WEIZEN-SONNENBLUMENKERN

BIO BROT

Genuss-Beschreibung:

Eingebettet in eine milde Säure, prägen ausdrucksvolle und saftige Sonnenblumenkerne den Charakter einer kernig-würzigen und feuchten Krume. Die keimfähigen Bio-Weizenkörner mahlen wir auf der hauseigenen Mühle direkt in unserer Backstube.

Geröstete Sonnenblumenkerne auf der Kruste sowie die feinen Röstnoten der zartsplittrigen Kruste ergänzen das harmonische Geschmacksbild dieses herzhaften Brotes.

Tipp:

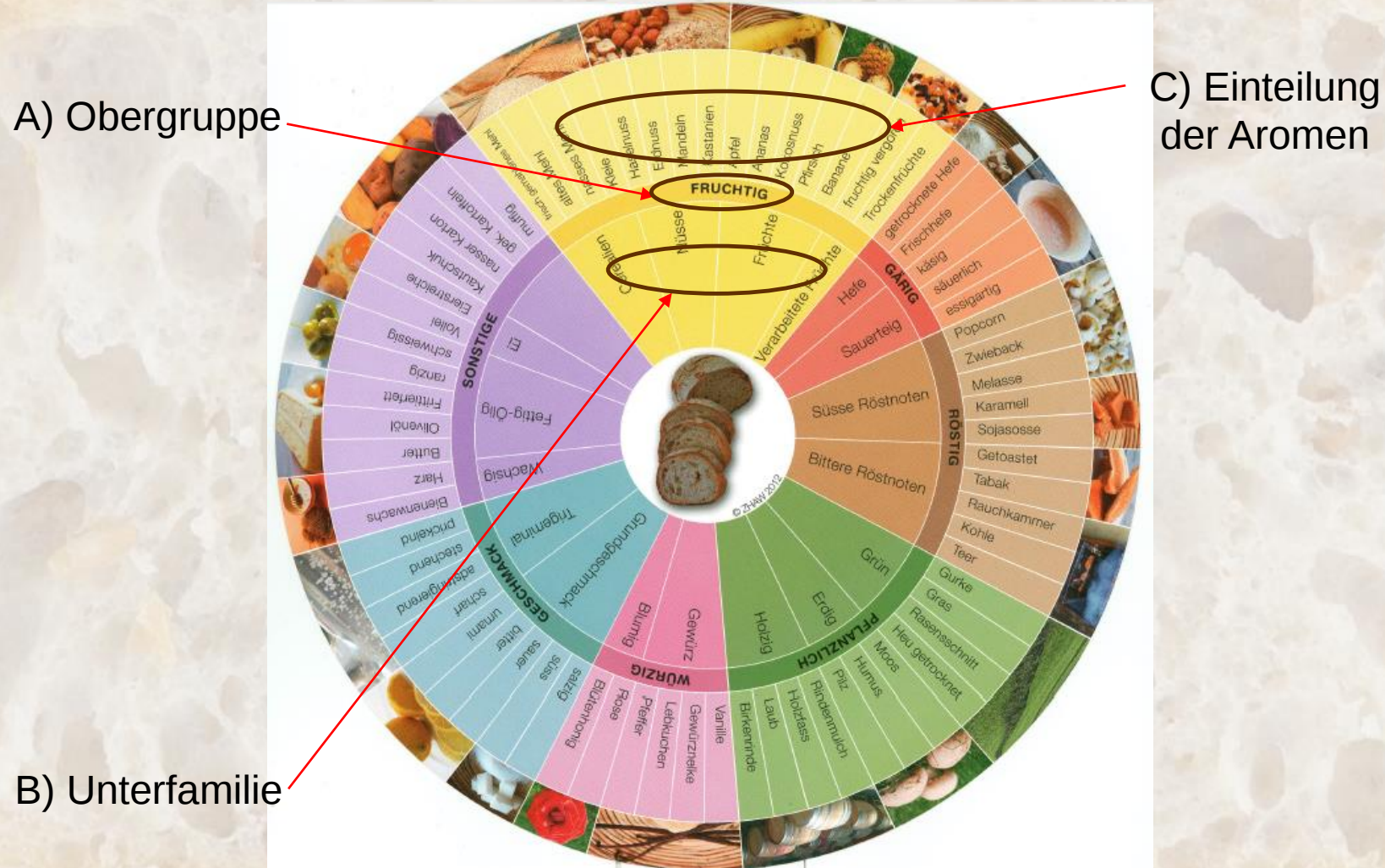
Genießen Sie das Bio Weizen-Sonnenblumenkern Brot zu Gut's Bergschaf-Feta und frischen Blatt-Salaten mit einer Kräutervinaigrette!

KOCH

Urdinkelfarmerbrot (Migros)

Allein der aromatische, etwas säuerliche Duft lässt die Schmackhaftigkeit des Brots erahnen. Dazu trägt auch die dunkle, grob strukturierte Kruste bei, die sich als fest bis hart erweist. Die Krume ist feucht und kernig, sehr schmackhaft mit säuerlicher Note. Urdinkel-Farmerbrot bietet über Tage Genuss. Sein volles Aroma macht es zum genialen Solisten, lässt sich aber auch gut mit buttrigen, süssen, nussigen, cremigen oder pikanten Noten kombinieren. Als Begleiter bietet es sich für währschafte Suppen an wie Gersten- oder Gelberbsensuppe

Anwendung des Brotaromades



Degustationsprotokoll «Brot»[®]

Prüfdatum 05.01.2018 Prüfnummer 2018.001
 Brotart UrDinkelbrot hell Brotform Kasten Profgewicht 423 g

Beurteilung	Attribute	Bemerkung	Punkte
Äussere Beschaffenheit			
1. Farbe/Visualität Wirkung ganzheitlich	☐ zu hell, ☐ zu dunkel, ☐ matt, ☐ gräulich, ☐ unregelmässig		5
2. Form und Stand	☐ unregelmässig, ☐ zu flach, ☐ zu rund, ☐ untypisch		5
3. Oberfläche/Riss/ Struktur	☐ unregelmässig, ☐ wild, ☐ blind, ☐ untypisch	arttypisch, wild	5
4. Volumen/Grösse	☐ gedrungen, ☐ zu klein, ☐ zu voluminos		4
5. Kruste/Beschaffenheit	☐ zäh, ☐ schwammig, ☐ glasig, ☐ spröde, ☐ untypisch, ☐ zu dick, ☐ zu dünn		5
Innere Beschaffenheit			
6. Krumenfarbe	☐ dunkel, ☐ unregelmässig, ☐ streifig, ☐ artfremd		5
7. Porenbild/ Schnittfläche	☐ zu klein, ☐ zu gross, ☐ satt, ☐ unregelmässig	arttypisch, satt	5
8. Struktur Kauigenschaften	☐ fest, ☐ trocken, ☐ krümelig, ☐ zäh, ☐ klebrig, ☐ speckig		5
Total Position 1-8			39
			60% × 0,75 = 29
Sensorische Beurteilung			
9. Geruch	☐ säuerlich, ☐ muffig, ☐ fad, ☐ herb, ☐ fremd		5
10. Geschmack	☐ fad, ☐ süsslich, ☐ säuerlich, ☐ bitter, ☐ salzig, ☐ fremd, ☐ umami		4
Total Position 9-10			9
			40% × 2,0 = 18
Gesamtpunktzahl			47
Benotung		Gesamtbeurteilung	
5 Punkte = volle Erfüllung der Qualitätserwartung		50-46 = ausgezeichnet	
*4 Punkte = geringfügige Abweichung		45-42 = sehr gut	
*3 Punkte = merkliche Abweichung		41-38 = gut	
*2 Punkte = deutlicher Fehler		37-34 = ziemlich gut	
*1 Punkte = starker Fehler		33-30 = genügend	
*0 Punkte = nicht bewertbar			
*Bei 4 Punkten und weniger sind die festgestellten Fehler anzukreuzen.		Der entsprechende Bereich ist anzukreuzen.	
		29 Punkte und weniger = ungenügend	

Unterschrift _____

Aroma-Profil	+	++
A Fruchtig, süsslich, leicht röstig	☒	☐
B Cerealien, Nüsse, Süsse Röstnoten	☒	☐
C Frisch vermahlene Mehl	☒	☐
Mandeln	☒	☐
Popcorn	☒	☐
Aroma-Beschreibung		
Geruchlich dominieren süssliche Fruchtnoten, gefolgt von dezenteren Röstnoten. Die Fruchtnoten sind vor allem Cerealien, welche an frisch vermahlene Mehl erinnern. Der Abgang bildet eine leicht nussige, mandelartige Note, gefolgt von Röstnoten, welche an Popcorn erinnern.		
		
Ausprägung		
+ schwach ++ intensiv		



BROTAROMABESCHREIBUNG MIT DEM WÄDENSWILER BROTAROMARAD

Das Aromarad ist in vier Ebenen unterteilt:

1 Obergroupe

Die oberste Ebene (mittlerer Kreis) ordnet die im Brot gefundenen Aromen in die sieben Obergruppen fruchtig, gärig, röstig, pflanzlich, würzig, Geschmack und Sonstige.

2 Unterfamilie

Die mittlere Ebene (im Aromarad innen zu finden) beschreibt die Unterfamilien. Zum Beispiel wird die Obergruppe pflanzlich in die Unterfamilien grün, erdig und holzig eingeteilt.

3 Einteilung der Aromen

In der dritten Ebene (Detailierung, äusserster Kreis im Aromarad) findet man die Einteilung der Aromen in unverwechselbare Produkte wie Vanille oder Pfeffer, aber auch Laub oder gekochte Kartoffeln.

4 Bilder

Bilder illustrieren als äusserer Abschluss des Rades die Produktfamilien.

Anwendung

Gelesen wird das Aromarad von 1 Obergroupe nach 2 Unterfamilie nach 3 Einteilung der Aromen.

Sauerteig: regional & international

- Sauerteig in der Schweiz und international
- Levain Liquide
- **Lievito Madre**
- Roggensauerteig
- Sauerteig als Marketinginstrument

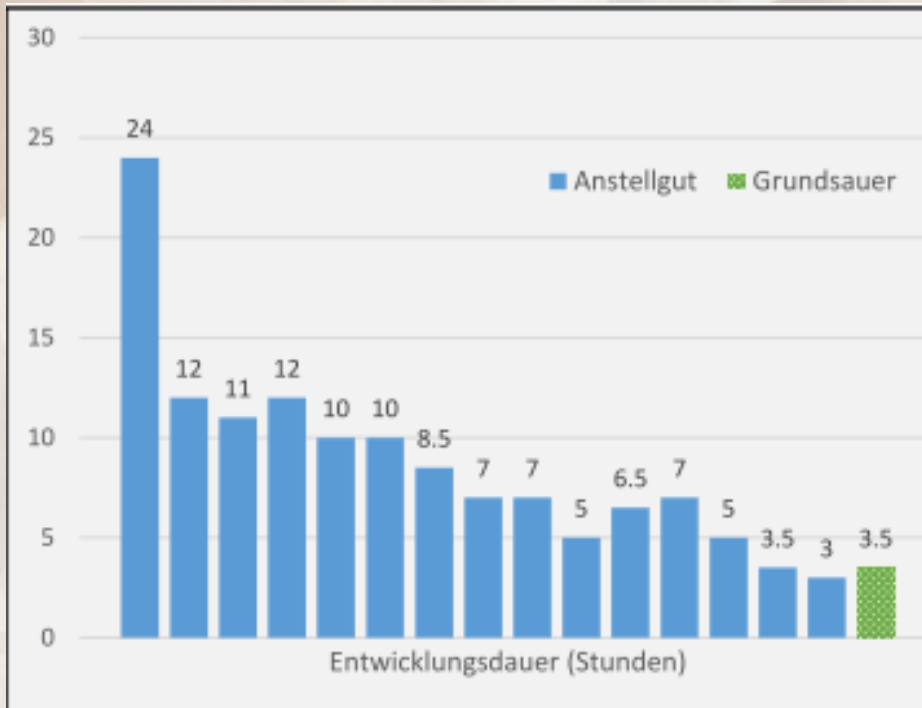
Anstellgut



g	Zutaten
1200	Ruchmehl
450	Wasser
300	Fruchtsaft

- Apfelsaft
- Hefewasser
- Rosinenwasser

Anstellgut



Auffrischen vom Anstellgut

g	Zutaten
1000	Anstellgut
600	Wasser
1000	Weizenmehl 720

Grundsauer

Lagerung trocken

- Es bildet sich mehr Säure
- Durch das Auffrischen geht die Säure wieder etwas zurück.



Lagerung trocken



Lagerung im Wasserbad

- Bleibt milder



Lagerung im Wasserbad

Sauerteig-Vorteig





Sauerteig: regional & international

- Sauerteig in der Schweiz und international
- Levain Liquide
- Lievito Madre
- **Roggensauerteig**
- Sauerteig als Marketinginstrument

Roggensauerteig Detmolder 3 Stufenführung

Anfrischsauer

g	Zutaten
35	Anstellgut
70	Roggenmehl
110	Wasser

Anfrischsauer = (Hefestufe)
Hefevermehrung
5-6 Stunden bei 25-26 °C
TA 250

Roggensauerteig Detmolder 3 Stufenführung

Grundsauer

g	Zutaten
180	Anfrischsauer
900	Roggenmehl
540	Wasser

Grundsauer = Aromastufe

Aromabildung

15-24 Stunden bei 23-27 °C

TA 160 - 165

Roggensauerteig Detmolder 3 Stufenführung

Vollsauer

g	Zutaten
1620	Grundsauer
2450	Roggenmehl
2450	Wasser

Vollsauer = Säurestufe
Säuregärung
3 Stunden bei 30 °C
TA 190

Roggensauerteig Detmolder 3 Stufenführung

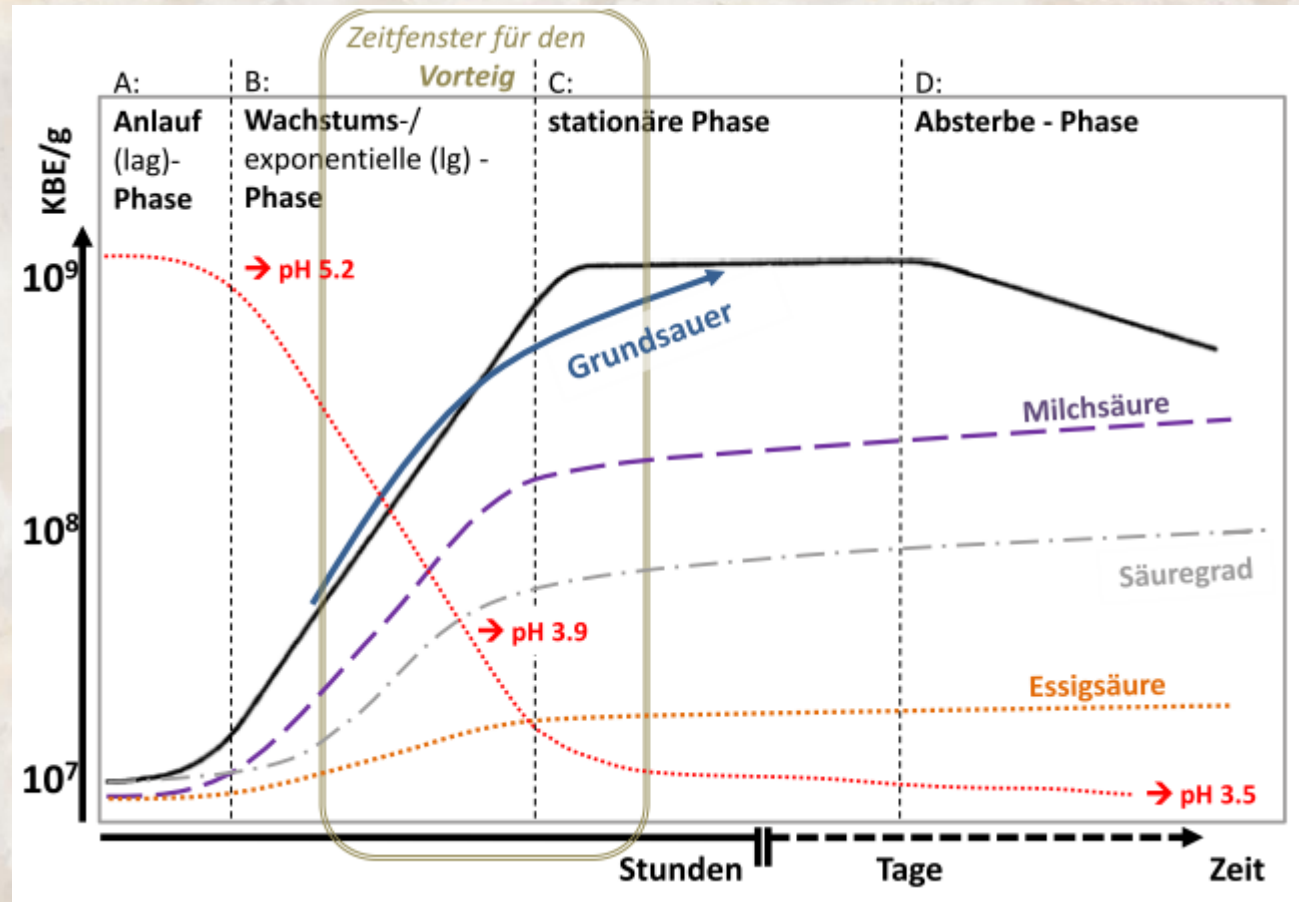
Teigbereitung

g	Zutaten
6520	Vollsauer
3600	Roggenmehl
3000	Weizenmehl
100	Backhefe
200	Salz
3600	Wasser

Teig herstellen und nach einer kurzen Stockgare weiterverarbeiten.



Entwicklung der Bakterien im Sauerteig



Grundsauer 25 bis 32 °C nach dem Auffrischen angären lassen, im Anschluss im Kühler lagern – Mikroorganismen wechseln im Kühlraum in eine Art Überlebensmodus

Sauerteig ganz unkompliziert

Schritt 1 → **Anstellgut**

Pause im Kühlraum

Schritt 2 → **Grundsauer**

Pause im Kühlraum

Schritt 3 → **Sauerteig-Vorteig**

Pause im Kühlraum

Hauptteig

Frischback

Sauerteigbrot zum Verkaufen

Richtwerte pH-Wert und Säuregrad

Vollsauer

Sauerteige	pH-Wert	Säuregrad
Milder Sauerteig	4.1 - 4.3	6 – 9
Ausgereifter Sauerteig	3.8 – 4.0	10 – 13
Kräftiger Sauerteig	unter 3,6	über 15

Einkauf von Sauerteig

- Aktive Starter Kulturen
- Inaktive Sauerteigprodukte
 - Flüssig
 - Pastös
 - Getrocknet



SOURDOUGH SUMMIT
by Richemont

SAVE THE DATE

Richemont

9. Mai 2019
Verkehrshaus der Schweiz
Luzern

**Handwerk trifft
Wissenschaft:
Kongress zu aktuellen
Erkenntnissen zum
Thema Sauerteig**

Infos und Anmeldung:
www.sourdough-summit.com

Degustationsprotokoll «Brot»®

Prüfdatum 05.01.2018 Prüfnummer 2018.001
 Brotart UrDinkelbrot hell Brotform Kasten Profgewicht 423 g

Beurteilung	Attribute	Bemerkung	Punkte
Äussere Beschaffenheit			
1. Farbe/Visualität Wirkung ganzheitlich	☐ zu hell, ☐ zu dunkel, ☐ matt, ☐ gräulich, ☐ unregelmässig		5
2. Form und Stand	☐ unregelmässig, ☐ zu flach, ☐ zu rund, ☐ untypisch		5
3. Oberfläche/Riss/ Struktur	☐ unregelmässig, ☐ wild, ☐ blind, ☐ untypisch	arttypisch, wild	5
4. Volumen/Grösse	☐ gedrungen, ☐ zu klein, ☐ zu voluminos		4
5. Kruste/Beschaffenheit	☐ zäh, ☐ schwammig, ☐ glasig, ☐ spröde, ☐ untypisch, ☐ zu dick, ☐ zu dünn		5
Innere Beschaffenheit			
6. Krumenfarbe	☐ dunkel, ☐ unregelmässig, ☐ streifig, ☐ artfremd		5
7. Porenbild/ Schnittfläche	☐ zu klein, ☐ zu gross, ☐ satt, ☐ unregelmässig	arttypisch, satt	5
8. Struktur Kauigenschaften	☐ fest, ☐ trocken, ☐ krümelig, ☐ zäh, ☐ klebrig, ☐ speckig		5
Total Position 1-8			39
			60% × 0,75 = 29
Sensorische Beurteilung			
9. Geruch	☐ säuerlich, ☐ muffig, ☐ fad, ☐ herb, ☐ fremd		5
10. Geschmack	☐ fad, ☐ süsslich, ☐ säuerlich, ☐ bitter, ☐ salzig, ☐ fremd, ☐ umami		4
Total Position 9-10			9
			40% × 2,0 = 18
Gesamtpunktzahl			47
Benotung		Gesamtbeurteilung	
5 Punkte = volle Erfüllung der Qualitätserwartung		50-46 = ausgezeichnet	
*4 Punkte = geringfügige Abweichung		45-42 = sehr gut	
*3 Punkte = merkliche Abweichung		41-38 = gut	
*2 Punkte = deutlicher Fehler		37-34 = ziemlich gut	
*1 Punkte = starker Fehler		33-30 = genügend	
*0 Punkte = nicht bewertbar			
*Bei 4 Punkten und weniger sind die festgestellten Fehler anzukreuzen.		Der entsprechende Bereich ist anzukreuzen.	
		29 Punkte und weniger = ungenügend	

Unterschrift _____

Aroma-Profil	+	++
A Fruchtig, süsslich, leicht röstig	☒	☐
B Cerealien, Nüsse, Süsse Röstnoten	☒	☐
C Frisch vermahlene Mehl	☒	☐
Mandeln	☒	☐
Popcorn	☒	☐
Aroma-Beschreibung		
Geruchlich dominieren süssliche Fruchtnoten, gefolgt von dezenteren Röstnoten. Die Fruchtnoten sind vor allem Cerealien, welche an frisch vermahlene Mehl erinnern. Der Abgang bildet eine leicht nussige, mandelartige Note, gefolgt von Röstnoten, welche an Popcorn erinnern.		
		
Ausprägung		
+ schwach ++ intensiv		



BROTAROMABESCHREIBUNG MIT DEM WÄDENSWILER BROTAROMARAD

Das Aromarad ist in vier Ebenen unterteilt:

1 Obergruppe

Die oberste Ebene (mittlerer Kreis) ordnet die im Brot gefundenen Aromen in die sieben Obergruppen fruchtig, gärig, röstig, pflanzlich, würzig, Geschmack und Sonstige.

2 Unterfamilie

Die mittlere Ebene (im Aromarad innen zu finden) beschreibt die Unterfamilien. Zum Beispiel wird die Obergruppe pflanzlich in die Unterfamilien grün, erdig und holzig eingeteilt.

3 Einteilung der Aromen

In der dritten Ebene (Detailierung, äusserster Kreis im Aromarad) findet man die Einteilung der Aromen in unverwechselbare Produkte wie Vanille oder Pfeffer, aber auch Laub oder gekochte Kartoffeln.

4 Bilder

Bilder illustrieren als äusserer Abschluss des Rades die Produktfamilien.

Anwendung

Gelesen wird das Aromarad von 1 Obergruppe nach 2 Unterfamilie nach 3 Einteilung der Aromen.

Storytelling in der Praxis

Zeitungsausschnitte:

- Regionalzeitung
- Panissimo



Von der Traube zum Brot



Das Pannelo lancierte das «Stadtberger Urdinkel-Brot» mit einer Brottaufe.

Mit einer Brottaufe lancierte die Pannelo AG aus Eglisau ein ganz besonderes lokales Spezialbrot. Der im Logo-Untertitel als «knusprige Backwerkstatt» bezeichnete Betrieb von Markus und Yvonne Schneider hat neu das «Stadtberger Urdinkel-Brot» im ständigen Sortiment. Dafür wurde mit Hilfe von Traubensaft aus dem Stadtberg von Eglisau ein Urdinkel-Sauerteig gezüchtet. Die Trauben dafür konnte Markus Schneider im Weinberg von Winzer Urs Pircher selbst ernten.

Neben dem Sauerteig enthält die Rezeptur des neuen Vollsauerteigbrots auch etwas Weisswein vom selben Weinberg, aber keine Hefe. Da Sauerteig laufend gepflegt und erneuert werden muss, wird das Brot ganzjährig angeboten. Der Sauerteig wird aber auch in den andern Urdinkel-Broten von Pannelo eingesetzt.

Erfolgreiche Lancierung

Im Beisein von geladenen Gästen und Kunden wurde das Brot vorgestellt und lanciert. Die aufwändige Entstehung des Sauerteigs wurde dabei in Wort und Bild erklärt. Jeannine Lehmann und Fiona Weber-Lehmann von der Lindmühle schilderte die Eigenschaften des Urdinkels. Dann durften die Gäste das neue Brot degustieren – natürlich zusammen mit einem Glas Stadtberger Weisswein. Das Brot hat einen fruchtig-frischen Geschmack und dank den Zutaten und der langen Triebführung ein volles Aroma.

Die Regionalzeitung «Schaffhauser Bock» berichtete ausführlich über den Event. Das Pannelo-Team bekam darauf erfreulich viele Reaktionen. Die Brottaufe ist geglückt.



Bäckerei Pannelo: neues Brot aus Urdinkelsauerteig

Aus Trauben und Korn

KULINARIK – Die Bäckerei Pannelo hob das Stadtberger Urdinkelbrot aus der Taufe. Für dieses wird Hefe mit Traubensäure in altem Brotgetreide verwendet.

Daniel Lehmann

Eglisau. Wie schon oft sitzt Bäcker- und Konditormeister Markus Schneider auch an diesem Septemberabend am Pult in seinem Büro über der Backstube an der Zürcherstrasse in Eglisau. Er überlegt sich wieder einmal, wie er seinen eigenen Sauerteig aus Roggenmehl geschmacklich noch etwas eleganter machen könnte. Dann hat er plötzlich eine Idee: Warum nicht die nötige Säure neu aus Trauben statt wie bisher aus Äpfeln gewinnen und gleichzeitig Urdinkelmehl verwenden?

Das Stadtberger Urdinkelbrot entsteht

Markus Schneider beginnt sofort, seine Idee umzusetzen. Beim Eglisauer Winzer Urs Pircher holt sich der Bäckermeister weisse Trauben vom Stadtberger Weinberg. Damit setzt er einen Sauerteig aus reinem Urdinkelmehl an. Nach einem Gärungsprozess von einer Woche entsteht

Gesund und verträglich

Im Rahmen der offiziellen Brottaufe vom vergangenen Samstag stellt Markus Schneider in der Bäckerei Pannelo seine



Schweizer Premiere: Der Sauerteig des Urdinkelbrots enthält Säure aus Trauben.

Neukreation vor. Der Kern des Brotes ist ein neuer Hefestamm aus Traubensäure und gemischtem Urdinkelmehl. Die Zusammensetzung sei bei der Backherstellung eine Schweizer Premiere, erklärt er nicht ohne Stolz.

Beim Degustieren des neuen Produktes lassen sich auch Geniesser leicht überzeugen. Das Stadtberger Urdinkelbrot hat einen fruchtigen, frischen Geschmack. «Der mehrstufige Herstellungsprozess mit langen Rastzeiten des Teiges gibt ein volles Aroma», sagt Markus Schneider. Und



Besten Dank für Ihre
Aufmerksamkeit

Richemont