



Jonas Walther

Sutter Begg | Basel
Vize - Brot-Chef 2018

Wettbewerbs-Produktepartner



Kürbiskernen Brot mit Bierbrot Konzentrat

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Quellstück

525 g	Kürbiskerne
350 g	Quöllfrisch
Mischen und 24h stehen lassen	

Hauptteig

3220 g	Weissmehl
175 g	Ruchmehl
210 g	Bierbrot Konzentrat
77 g	Speisesalz
140 g	Backhefe
50 g	Kristallzucker
315 g	Sauerteig (fertig)
1000 g	Wasser
890 g	Quöllfrisch Bier

Bierstreiche

400 g	Ruchmehl
500 g	Wasser
Zusammen aufkochen	

Streumix

500 g	Kürbiskerne
500 g	Sesamsamen

Herstellung

Alle Zutaten ca für 4 Minuten im 1. Gang laufen lassen. Dann ca 6 Minuten im 2. Gang. Achtung von Maschine zu Maschine ist diese Zeit anders. Teig immer kontrollieren bis er plastisch ist. Teig in 600 g grosse Stücke teilen. Teig Rund wirken, länglich wirken diese flach drücken wie eine Zunge. Eine Seite bestreichen mit Bierstreiche dann in Sesam legen. Die andere Seite Bestreichen und in Kürbiskerne legen. Das Brot einmal Zwißeln und absetzen. Gären lassen und bei 240°C ca 20 bis 30 Minuten Backen. Einen Dampfschub geben und wenn das Brot Farbe hat den Zug öffnen.

Appenzeller Bierstengel

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Quellstück

30 g	Sesamsamen geröstet
45 g	Sonnenblumenkernen
45 g	Dinkelflocken geräuchert
30 g	Leinsamen
6 g	Speisesalz
135 g	Quöllfrisch
	Mischen und über Nacht stehen lassen

Krustenbelag

150 g	Appenzeller Käse ger.
30 g	Mohnsamen
60 g	Sesamsamen
6 g	Kümmel
9 g	Meersalz grob
6 g	Paprika rosenscharf
6 g	Schwarzer Pfeffer
	Alles mischen

Hauptteig

60 g	Appenzeller Käse ger
555 g	Weissmehl
135 g	Roggenmehl
15 g	Speisesalz
35 g	Backhefe
15 g	Bierkonzentrat
60 g	Röstzwiebeln
420 g	Quöllfrisch

Herstellung

Quellstück und alle Zutaten des Hauptteiges ausser Käse zusammen in den Rührkessel geben. Ca. 5 Minuten im ersten Gang und dann 3 – 4 Minuten im 2. Gang zu plastischem Teig kneten. Kurz vor Schluss Käse noch kurz darunter Kneten. (Optimale Teig Temperatur 24 °C) Den Teig in 60 g schwere Stücke teilen. Und länglich wirken ca. 12 cm lang. Die Teigrollen mit Wasser bepinseln und in Krusten Belag wälzen und auf Backblech absetzen. Bei Raumtemperatur ca. 30 - 40 Minuten aufgehen lassen. Bei 230 °C etwa 10 Minuten Backen einen Dampfschub am Anfang geben, wenn Sie Farbe haben Zug öffnen und Fertig Backen.

Kürbiskernenknopf mit Bierbrotkonzentrat

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Quellstück

525 g	Kürbiskerne
350 g	Quöllfrisch
Mischen und 24h stehen lassen	

Hauptteig

3220 g	Weissmehl
175 g	Ruchmehl
210 g	Bierbrot Konzentrat
77 g	Speisesalz
140 g	Backhefe
50 g	Kristallzucker
315 g	Sauerteig (fertig)
1000 g	Wasser
890 g	Quöllfrisch Bier

Bierstreiche

400 g	Ruchmehl
500 g	Wasser
Zusammen aufkochen	

Herstellung

Alle Zutaten für 4 Minuten im 1. Gang laufen lassen. Dann ca 6 Minuten im 2. Gang. Achtung von Maschine zu Maschine ist diese Zeit anders. Teig immer kontrollieren bis er plastisch ist. Teig in 55 g grosse Stücke teilen. Teig länglich wirken, zu inem Knopf flechten, mit Wasser bepinseln und in Sesamsamen wenden. Gären lassen und bei 240°C ca 8 bis 10 Minuten Backen. Einen Dampfschub geben und wenn das Brot Farbe hat den Zug öffnen.

Brioche mit Mandel Honigbier-Füllung

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Hauptteig

378 g	Weissmehl
188 g	Eier
52 g	Milch
8 g	Speisesalz
5 g	Zitronenraps
32 g	Zucker
132 g	Butter
43 g	Hefe
90 g	Rosinen
32 g	Mielfiore Bier

Füllung

165 g	Mielfiore Bier
70 g	Vanillecremepulver kalt
300 g	Mandelmasse 1:1
1 g	Vanillepulver

Herstellung

Rosinen und Mielfiore am Vortag zusammen mischen.

Weissmehl, Eier, Milch, Zucker und Hefe zusammen ca. 4 Minuten mischen. Salz und Butter begeben und zu einem plastischen Teig kneten.

Dem Teig die Rosinen und das Zitronenraps begeben und untermischen.

Den Brioche Teig in 40 g grosse Stücke teilen. Rund wirken und in Briocheformli legen. Ca. 25 Minuten gehen lassen mit der Mandelmasse füllen ca. 15 g. Backen bei 210° C ca. 10 Minuten.

Schinken Sauerkraut Strudel

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Hefeteig touriert

2500 g	Weissmehl
1350 g	Wasser
150 g	Milchpulver
30 g	Flüssigmalz
60 g	Zucker
50 g	Eigelb
100 g	Backhefe
150 g	Butter
50 g	Speisesalz
1000 g	Butterplatte

Sauerkraut

550 g	Sauerkraut fertig
75 g	Appenzeller Bschorle

Strudel

660 g	Hefeteig touriert
550 g	Sauerkraut
440 g	Schinkenscheiben
20 g	Weissmehl
30 g	Vollei
30 g	Sesam

Herstellung

Strudelteig: Mehl und Butter mischen. Restliche Zutaten ausser Salz begeben. Plastisch Kneten Salz noch Kurz beigen und mischen. Teig auf Blech flachdrücken und sofort kühlen. Teig ausrollen und die Butterplatte einschlagen. Dem Teig 4 einfache Touren geben.

Sauerkraut: Sauerkraut abtropfen lassen in einer Pfanne anbraten und mit Bschorle ablöschen dies reduzieren. Abschmecken nach Belieben (mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Speck)

Strudel: Den Teig ausrollen und in 11 x 13 cm lange Stücke schneiden mindestens 22 Stück. Auf den Schinken (20g) 25g Sauerkraut legen und einrollen. Die rolle etwas Mehlen und auf den Hefeteig legen und einrollen. Gehen lassen etwa 20 Minuten und dann anstreichen und mit Sesam bestreuen. Backen bei 200 ° C etwa 15 Minuten. Wenn Sie Farbe haben den Zug öffnen.

Apero Brioches mit Eisbein Pulled Porc

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Brioches

1750 g	Weissmehl
750 g	Vollei
210 g	Milch
30 g	Speisesalz
20 g	Zitronenraps
130 g	Zucker
525 g	Butter
170 g	Backhefe

Pulled Porc

3	Eisbein ohne Schwarte
2	schwarzer Kristall
35 g	Speisesalz
100 g	BBQ Sauce

Brioches gefüllt

22	Apero Brioches
100 g	Pulled Porc
20 g	BBQ Sauce
20 g	Kresse

Herstellung

Teig: Weissmehl, Vollei, Milch, Zucker und Hefe zusammen mischen. Salz und Butter begeben und zu einem plastischen Teig kneten. Den Briochesteig in 15 g schwere Stücke teilen. Rund wirken und in Briochesförmli legen. Ca. 25 Minuten gehen lassen, mit Eistreiche bestreichen und Backen bei 210 ° ca. 6 Minuten.

Pulled Porc: Bier aufkochen und Salz begeben. Abkühlen lassen und das Eisbein 2 Std in der Flüssigkeit liegen lassen. Dann Herausnehmen und bei 120°C bis 93°C Kerntemperatur Smoken. Das Eisbein pullen und mit der BBQ Sauce mischen.

Füllen: Brioches mit 1 g Sauce, 5 g Pulled Porc und 1 g Kresse füllen.

Knabberspass mit Flûtes und Nüssli

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Butterstengel

300 g	Tourierter Hefeteig 2x30cmx30cm
100 g	Poulet Farce 60g Poulet, 40g Rahm Gewürze
20 g	Vollei

Nüsse

1000 g	Nussmischung
70 g	Gewürzmischung
70 g	Wasser

Herstellung

Butterstengel: Die Pouletfarce auf dem Teig verteilen und die zweite platte darauf legen. Anfrieren und in 1 cm x 10 cm Stücke schneiden. Danach bei 200°C backen etwa 8 Minuten.

Nüsse: Die Nüsse rösten im Ofen bei 180 °C heiss aus dem Ofen nehmen und mit dem Gewürz und Wasser mischen danach noch einmal 2 Minuten in den Ofen stellen zum trocknen.

Krautsalat mit Weisswurst im Bierflaschenpastetli

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Zutaten

22	Pastetli
140 g	Krautsalat 150g Kohl, 40g Essig, 20g Öl, 2g Kümmel, 15g Speckwürfel, Pfeffer und Salz
22	Weisswürste mini
20 g	Senf süss
22	Spargelspitzen

Herstellung

Die Pastetli mit Senf und Krautsalat füllen und mit der Weisswurst und dem Spargel garnieren.

Appenzeller Bierkrustenbrot

Jonas Walther, Vize - Brot-Chef 2018



Vorteig

675 g	Weissmehl
9 g	Hefe
405 g	Quöllfrisch
Mischen und über Nacht stehen lassen	

Quellstück

360 g	Kartoffelflocken
1800 g	Quöllfrisch
Mischen und über Nacht stehen lassen	

Hauptteig

1125 g	Weissmehl
1620 g	Ruchmehl
1080 g	Roggenmehl
225 g	Quark
108 g	Speisesalz
67 g	Backhefe
1080 g	Quöllfrisch
1800 g	Bratkartoffeln

Bierstreiche

450 g	Quöllfrisch
270 g	Roggenmehl
12 g	Backhefe
Alles mischen	

Herstellung

Hauptteig: Vorteig, Quellstück und alle Zutaten des Hauptteiges ausser die Kartoffeln im 1. Gang ca. 5 Minuten Kneten dann im 2. Gang noch einmal ca. 5 Minuten zu einem plastischen Teig kneten. Zum Schluss noch kurz die Bratkartoffeln einkneten.

Jetzt den Teig in 12 x 800 g Stücke abwiegen und diese rundwirken.

Die Teiglinge etwas flach drücken und die Ränder einfalten so dass ein Dreieck entsteht mit dem Verschluss nach unten auf ein Blech absetzen. Das Brot dick mit der Bierstreiche bestreichen und mit Roggenmehl bestäuben. Ca. 45 -60 Minuten Garen lassen.

Backtemperatur: 270 °C vorheizen. Brot einschliessen. Gut dampfen und Backtemperatur auf 220°C Reduzieren. Nach 40 Minuten Backen die Temperatur auf 200°C Reduzieren. Wenn das Brot etwas Farbe hat, Zug öffnen.