



Maurus Signer

Bäckerei Konditorei Confiserie Café Haueter | 3715 Adelboden
Brot-Chef 2018

Wettbewerbs-Produktepartner



Chiabarot mit Quöllfrisch dunkel

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Poolish

1500 g	Wasser 30°C
1500 g	Halbweissmehl
5 g	Backhefe

Chia-Mix

230 g	Quöllfrisch dunkel
90 g	Chia samen

Hauptteig

1500 g	Wasser 20°C
2880 g	Poolish
3100 g	Weissmehl
50 g	Backhefe
110 g	Speisesalz
160 g	Bierbrot Konzentrat
320 g	Chia Mix

Herstellung

Poolish: Alle Zutaten mischen, 3-4h bei Raumtemperatur stehen lassen und dann bis zum nächsten Tag bei 5°C lagern.

Chia-Mix: Zutaten mischen und bis zum nächsten Tag bei 5°C lagern.

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Chia Mix am Schluss schonend begeben.

Stockgare	1h
Backen	210°C
Backzeit	35 Minuten

Brandlöscher Grill Bürli

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Hauptteig

600 g	Wasser 20°C
720 g	Brandlöscher
1600 g	Halbweissmehl
50 g	Backhefe
40 g	Speisesalz
40 g	Trockenhebel
300 g	Peperoni
300 g	Zucchetti

Herstellung

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Gemüse zusammen mit Olivenöl und Kräuter kurz anbraten und am Schluss schonend begeben. Teigstücke von Hand ausheben kurz stehen lassen stauben und backen.

Stockgare	1h
Stückgewicht	180g
Backen	240°C
Backzeit	35 Minuten

Chia-Bier Brötli

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Poolish

1500 g	Wasser 30°C
1500 g	Halbweissmehl
5 g	Backhefe

Chia-Mix

230 g	Quöllfrisch dunkel
90 g	Chia samen

Hauptteig

1500 g	Wasser 20°C
2880 g	Poolish
3100 g	Weissmehl
50 g	Backhefe
110 g	Speisesalz
160 g	Bierbrot Konzentrat
320 g	Chia Mix

Herstellung

Poolish: Alle Zutaten mischen, 3-4h bei Raumtemperatur stehen lassen und dann bis zum nächsten Tag bei 5°C lagern.

Chia-Mix: Zutaten mischen und bis zum nächsten Tag bei 5°C lagern.

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Chia Mix am Schluss schonend begeben. Brötli formen 15min stehen lassen, stauben, schneiden und backen.

Stockgare	1h
Backen	220°C
Backzeit	15 Minuten

Bschorle Apfelschnecken

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Hauptteig

600 g	Bschorle
100 g	Weissmehl
300 g	Margo perfekt
60 g	Backhefe

Füllung

300 g	Mandelmasse
100 g	Bschorle

Äpfel

5	Äpfel
	In Scheiben schneiden
1000 g	Wasser
50 g	Kristallzucker
10 g	Zitronensaft
	Aufkochen und Äpfel blanchieren

Herstellung

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Auf 1.8mm ausrollen, Streifen von 35x4cm schneiden, Füllung auf dressieren, Apfelscheiben auflegen, aufrollen und in eine gefettete form legen.

Nach dem Backen gelieren und mit gemahlenden Haselnüssen dekorieren.

Stückgare	30min
Backen	210°C
Backzeit	15 Minuten

Schoggitreber Weggli

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Hauptteig

500 g	Wasser 20°C
820 g	Weissmehl
50 g	Milchpulver
35 g	Backhefe
20 g	Speisesalz
50 g	Butter
100 g	Biertreber
100 g	Schokolade gewürfelt

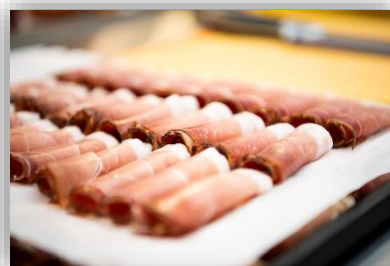
Herstellung

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Biertreber und Schokolade am Schluss schonend begeben. Weggli formen und mit Ei anstreichen. Anschliessend 30 min gehen lassen. Mit Ei anstreichen, schneiden und backen.

Stockgare	1h
Stückgare	30min
Backen	210°C
Backzeit	15 Minuten

Laugenbagel mit Bieraufstrich

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Zutaten

20	Laugenbagel
300 g	Philadelphia
100 g	Quöllfrisch
	Zusammen mischen
60	Appenzeller
	Braumeister-Schinken
	Eisbergsalat
	Kresse
	Peterli

Herstellung

Bagel aufschneiden und mit dem Bieraufstrich bestreichen. Anschliessend nach Gutdünken füllen.

Raclette Treber Würfel

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Teig

500 g	Wasser 30°C
450 g	Halbweissmehl
450 g	Hirtenmehl
200 g	Biertreber
10 g	Speisesalz
100 g	Backhefe

Zutaten

300 g	Raclette Käse
200 g	Speckwürfeli
100 g	Cantadou

Herstellung

Hauptteig: Alle Zutaten mischen und zu einem plastischen Teig kneten. Auf 6mm ausrollen, Platte gut haben lassen, mit Cantadou bestreichen und mit Raclette scheiben belegen. Anschliessend Speckwürfeli verteilen und backen.

Nach dem Backen Würfel von 5x5cm schneiden, ausgarnieren und warm servieren.

Stockgare	1h
Backen	180°C
Backzeit	35 Minuten

Thunfisch-Avocado Tatar mit Bier Espuma

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Tatar

600 g	Thunfisch sashimi gewürfelt
400 g	Avocado gewürfelt
	Zitrone
	Limette
	Tabasco
	Salz
	Pfeffer
	Zitronenthymian

Herstellung

Tatar: alle Zutaten mischen, abschmecken und in Gläser abfüllen.

Espuma: Zwiebel hacken und andünsten, mit Bier abschmecken, Rahm begeben und reduzieren. Passieren, pro Espuma begeben in Rahmbläser füllen und mit 2 Kapseln laden. Gut schütteln und auf die Gläser verteilen. Mit Treber Chips von Appenzeller Bier dekorieren. Frisch geniessen.

Espuma

400 g	Honigbier
100 g	Vollrahm
50 g	Zwiebel
10 g	Pro Espuma

Quöllfrisch-Birnen-Konfitüre

Maurus Signer, Brot-Chef 2018



Poolish

400 g	Birnen gewürfelt
20 g	Zitronensaft
400 g	Quöllfrisch
500 g	Gelierzucker

Herstellung

Birnen in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Zusammen mit Bier und Gelierzucker 15min kochen lassen. In heiss ausgespülte Gläser abfüllen und sofort verschliessen.