



Sarah Stadler

Bäckerei Konditorei Confiserie Café Ruckli | 5614 Sarmenstorf
Junior Brot-Chef 2018

Wettbewerbs-Produktepartner



Chäsigs Bier-Brot

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Hauptteig(4'467g)

60 g	Backhefe
850 g	Milch
12 g	Zucker
880 g	Weissmehl
1760 g	Ruchmehl
400 g	Zwiebeln, gedünstet
200 g	Bierbrot Konzentrat
25 g	Speisesalz
280 g	Appenzeller Käse gerieben

Herstellung

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch anrühren, Mehl dazugeben und mischen. Danach Zwiebeln, Bier Brot Konzentrat, Käse und Salz begeben, 4 Minuten im 1. Gang, 3 Minuten im 2. Gang zu einem Teig kneten. 10 min gehen lassen. Stücke von 400 g abwägen, Brot formen, Stückgare 30 min. Vor dem Backen mit Bier anstreichen und bei 205°C 15 min mit Dampf, 20 Minuten mit offenem Zug backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Köhler Bier



Bier Zwirbel

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Hauptteig (1'820g)

1000 g	Ruchmehl
24 g	Speisesalz
30 g	Backhefe
6 g	Anis
760 g	Dunkles Appenzeller Bier

Herstellung

Alle Zutaten 8 Minuten im 1. Gang, 4 Minuten im 2. Gang zu einem weichen Teig kneten, Salz verzögert begeben. Den Teig anschliessend 75 Minuten zugedeckt ruhen lassen, während dieser Zeit den Teig 2-mal aufziehen. Jeweils zwei 35 g schwere Teigteile länglich wirken und zusammenzwirbeln. Auf einem Lochblech nochmals 30 min gären lassen, mit Roggenmehl leicht stauben und im vorgedämpften Ofen bei 205°C 15 Minuten mit Dampf, 20 Minuten mit offenem Zug backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Vollmondbier



Bier Chnopf

Sarah Stadler, *Junior Brot-Chef* 2018



Hauptteig (1'820g)

1000 g	Ruchmehl
24 g	Speisesalz
30 g	Backhefe
6 g	Anis
760 g	Dunkles Appenzeller Bier

Herstellung

Alle Zutaten 8 Minuten im 1. Gang, 4 Minuten im 2. Gang zu einem weichen Teig kneten, Salz verzögert begeben. Den Teig anschliessend 75 Minuten zugedeckt ruhen lassen, während dieser Zeit den Teig 2-mal aufziehen. Jeweils 70 g schwere Teigteile länglich wirken Einstrangzöpfe formen und einrollen. Auf einem Lochblech nochmals 30 min gären lassen, mit Roggenmehl leicht stauben und im vorgedämpften Ofen bei 205°C 15 Minuten mit Dampf, 20 Minuten mit offenem Zug backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Vollmondbier



Tafle Vögl

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Hauptteig (1'390g)

764 g	Weissmehl
18 g	Trockenhebel
7 g	Flüssigmalz
44 g	Milchpulver
29 g	Backhefe
4 g	Kristallzucker
36 g	Eier
364 g	Wasser
109 g	Butter
15 g	Speisesalz
	Sultaninen
	Eierstreiche

Herstellung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, Butter nach 3 Minuten und Salz nach 6 Minuten beigegeben. Nach 20 Minuten Stockgare, Teigteile von 65 g abwägen, Vögl formen und mit Eierstreiche anstreichen. Nach 50 Minuten Stückgare die Vögl 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach nochmals anstreichen, die Sultaninen einsetzen, Schnabel einschneiden und bei 200°C 1 Minute mit offenem, 8 Minuten mit geschlossenem Zug backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller HOI Mango



Bireflade

Sarah Stadler, *Junior Brot-Chef* 2018



Zutaten

	Kuchenteig
	Guss
	Birnenweggenfüllung

Guss (1'063g)

135 g	Zucker
45 g	Weissmehl
8 g	Vanillezucker
225 g	Eier
250 g	Vollrahm
400 g	Milch

Herstellung

Formen fetten, Kuchenteig ausrollen Dicke (1.2), locker stupfen und die Formen auslegen (Ausstecher 10.5cm). Birnenweggenfüllung einfüllen. Für den Guss alle Zutaten gut mischen und abfüllen. Bei 190°C mit offenem Zug 40 Minuten backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Naturperle Naturtrüb



Käseflade

Sarah Stadler, *Junior Brot-Chef* 2018



Zutaten (1'946g)

300 g	Appenzeller Käse
140 g	Wasser
260 g	Milch
6 g	Speisesalz
	Anis
260 g	Weissmehl
1000 g	Halbweissbrotteig

Herstellung

Käse mit Wasser, Milch, Salz und Anis über Nacht einweichen. Teig zu 2 Teilen à 500 g abwägen, rundwirken und 2 Formen damit auslegen. Käse und Weissmehl gut mischen und auf dem Teig verteilen. Kurze Stückgare und anschliessend bei 205°C 5 min mit Dampf dann Zug offen ca. 15 min backen.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Alpstein Bock



Bier Burger

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Hamburgerteig (969g)

242 g	Wasser
50 g	Quöllfrisch
350 g	Weissmehl
161 g	Halbweissmehl
29 g	Milchpulver
24 g	Backhefe
3 g	Flüssigmalz
9 g	Trockenhebel
12 g	Speisesalz
58 g	Butter

Zutaten

	Rindfleischburger
	Cheddar
	Bacon
	Olivenöl
	Gewürzgurken
	Barbequesauce

Herstellung

Den Teig 8 Minuten im 1. Gang, 3 Minuten im 2. Gang teigen. Salz nach 3 Minuten und Fett nach 6 Minuten begeben. 30 Minuten Stockgare, abwägen und rundwirken. 20 Minuten Stückgare. Bei 205°C 1 Minute mit geöffnetem Zug, dann 7 Minuten mit Dampf backen. Bacon in einer Pfanne ohne Öl ca. 5 Minuten knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. In der selben Pfanne Olivenöl erhitzen. Patties pro Seite ca. 2 Minuten anbraten. Mit Cheddar belegen und weitere 2 Minuten braten. Brötchen aufschneiden, die unteren Hälften mit Barbeque Sauce bestreichen und mit Patties, Gurken und Bacon belegen. Obere Hälfte der Brötchen auflegen

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller Mielfiore



Bier Suppe

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Suppe (5'565g)

120 g	Maizena
2500 g	Milch
2000 g	Quöllfrisch hell
40 g	Zucker
5 B	Safran
900 g	Vollrahm
300 g	Eigelb
	Paprika, Chili
	Speisesalz, Pfeffer

Schaum (1'175g)

100 g	Zwiebeln
10 g	Butter
25 g	Weissmehl
250 g	Quöllfrisch hell
250 g	Milch
250 g	Vollrahm
300 g	Eiweiss geschlagen
	Salz, Pfeffer

Herstellung

für die gelbe Suppe:

Maizena in Milch anrühren, Bier 1EL Salz, 1EL Zucker, Safran begeben und aufkochen. Vollrahm mit 2 Eigelb mischen, zur Suppe begeben und aufkochen mit Chili, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum:

Zwiebeln fein hacken, in Butter anbraten ohne dass sie braun wird, Mehl darüber streuen und andünsten mit Bier ablöschen, kurz aufkochen, Milch, Rahm, Salz und Pfeffer begeben, aufkochen, ca. 20min köcheln und dann so pürieren, dass viel Luft eingearbeitet wird.

Im Bierglas servieren.

Dazu empfiehlt Sarah:

Appenzeller Quöllfrisch dunkel



Bier Würfel

Sarah Stadler, Junior Brot-Chef 2018



Biscuit (2'225g)

80 g	Sonnenblumenöl
440 g	Weissmehl
250 g	Himbeeren
240 g	Maracaibo 65%
15 g	Backpulver
120 g	Kakaopulver
200 g	Eier
300 g	Kristallzucker
30 g	Vanillezucker
	Speisesalz
500 g	Quöllfrisch
50 g	Milch

Herstellung

Backform (Kapsel) einfetten und mit Mehl bestäuben. Himbeeren waschen und verlesen. Schokolade grob hacken. Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermischen. Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz dickcremig aufschlagen. Mehlmischung und Öl abwechselnd unterrühren. Bier und Buttermilch nacheinander untermischen. Zum Schluss Schokolade und Himbeeren vorsichtig unterheben. Teig auf das Backblech geben und glattstreichen. Im auf 180°C vorgeheiztem Ofen ca. 25 Minuten backen. Ca. 1 Stunde kühlen lassen und in Würfel schneiden.

Dazu empfiehlt Sarah:
Appenzeller IPA

