



David Kaiser

Bäckerei Konditorei Confiserie Sutter Begg | 4142 Münchenstein
Finalist Brot-Chef 2019

Wettbewerbs-Produktepartner



Veranstalter

HOTEL & GASTRO
UNION
SEIT 1886

sbkpv
SCHWEIZER BÄCKEREI- UND
KONDITOREI-PERSONAL-VERBAND

www.brot-chef.ch



Helles UrDinkel Brot

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Brühstück (2'085g)

905 g	UrDinkel Halbweissmehl
1180 g	Wasser

Teig (6'385g)

2'430 g	UrDinkel Halbweissmehl
65 g	Salz
140 g	Hefe
1'630 g	Wasser
35 g	Apfelessig
2'085 g	Brühstück

Herstellung

Den Teig gut kneten. Anschliessend 60min Stockgare.

Nach der Stockgare den Teig in 10 Stücke teilen und leicht rundwirken, mit dem Schluss nach unten in leicht bemehlte Brotkörbchen legen. Etwa 15-20min stehen lassen und dann stürzen.

Backen

Bei 250°C mit Dampf einschliessen. Temperatur direkt auf 230°C reduzieren und ca. 35-40min backen.

UrDinkel Butterzopf

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Brühstück (620g)

350 g	Wasser
270 g	UrDinkel Halbweissmehl

Teig (2'417g)

1'050 g	UrDinkel Halbweissmehl
32 g	Salz
42 g	Hefe
570 g	Milch
105 g	Butter
620 g	Brühstück

Zum Bestreichen

	Vollei
--	--------

Herstellung

Den Teig gut kneten. Anschliessend 60min Stockgare.

Den Teig leicht zusammenschlagen und in 40 Stücke mit jeweils 30g Stückgewicht teilen. Die Stücke länglich aufarbeiten und immer zwei zu einem Zweistrangzopf flechten (29 Zöpfe total).

Die Zöpfe auf ein Blech legen und leicht mit Vollei bestreichen.

Dann die Zöpfe 15-20min ruhen lassen.

Backen

Bei 220°C fallend auf 200°C ca. 20-25min Goldgelb ausbacken.

UrDinkel Speck Zwiebel Brötchen

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Brühstück (1'195g)

520 g	UrDinkel Halbweissmehl
675 g	Wasser

Teig (3'933g)

1'390 g	UrDinkel Halbweissmehl
38 g	Salz
80 g	Hefe
930 g	Wasser
20 g	Apfelessig
1'195 g	Brühstück
260 g	Speck
20 g	Röstzwiebeln

Herstellung

Den Teig gut kneten Speck und Röstzwiebeln am Schluss untermischen. Anschliessend 60min Stockgare. Den Teig in 40 Stücke a 90g einteilen, 20 Rund wirken und im UrDinkel Schrot wälzen die anderen 20 lang aufarbeiten. Die länglich aufgearbeiteten Brötchen erst kurz vor dem Backen 4x mit einer Schere einschneiden.

Backen

Bei 235°C ca. 25min backen.

UrDinkel Vanillebrötchen

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Brühstück (317g)

180 g	Wasser
137 g	UrDinkel Halbweissmehl

Teig (1'216g)

525 g	UrDinkel Halbweissmehl
10 g	Salz
21 g	Hefe
290 g	Milch
53 g	Butter (weich)
317 g	Brühstück

Zum Bestreichen

20 g	Eigelb
------	--------

Herstellung

Den Teig gut kneten. Anschliessend 60min Stockgare. Nach der Stockgare 20 Teile abwägen und rund wirken. Auf ein Blech absetzen. Die Vanillecreme mit Dressiersack und Tülle in die Teiglinge füllen (ca. 15g je Stück). Mit Ei anstreichen und mit einer halben Kirsche verschliessen.

Backen

Bei 220°C ca. 16-20min backen.

Urdinkel Apero Nusschnecken

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Brühstück (160g)

90 g	Wasser
70 g	UrDinkel Halbweissmehl

Teig (613g)

265 g	UrDinkel Halbweissmehl
5 g	Salz
11 g	Hefe
145 g	Milch
27 g	Butter
160 g	Brühstück

Füllung

600 g	Nussfüllung
-------	-------------

Herstellung

Den Teig gut kneten. Anschliessend 60min Stockgare. Nach einer Stunde Rechteckig auf 2,5mm ausrollen und tiefkühlen. Anschliessend mit Nussfüllung bestreichen, aufrollen und in 20 Stücke zu je 30g schneiden. Auf ein Blech absetzen und ruhen lassen.

Backen

Bei 220°C ca. 20-25min backen.

Fertigstellen

Nach dem Backen aprikotieren.

UrDinkelgras Gurken Smoothie

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Smoothie

20 g	UrDinkelgras Pulver
246 g	Bouillon
1'230 g	Salatgurke

Abschmecken mit:

	Salz
	Pfeffer
	Knoblauch

Als Dekor (pro Glas)

400g	In Gin eingelegte Gurkenwürfel
120g	UrDinkelnüssli gewürzt
20	Schwarze Strohhalme

Herstellung

Die Gurke in Würfel schneiden und mit UrDinkelgras Pulver und der Bouillon mixen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken. Zuletzt durch ein sehr feines Sieb passieren. Den fertigen Smoothie mithilfe eines Trichters je 70g in ein Glas abfüllen. Den Deckel auflegen. Pro Glas je 20g Gurkenwürfel, 6g gewürzte UrDinkelnüssli und einen Strohalm auflegen.

UrDinkel Kernotto Risotto

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Kernotto (1'655g)

20 g	Olivenöl
50 g	Zwiebeln
5 g	Knoblauch
100 g	Bier
100 g	Weisswein
1300 g	Hähnchen Bouillon
50 g	Butter
30 g	Parmesan

Dekor

50 g	Alfa Sprossen
------	---------------

Herstellung

Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln glasig dünsten, den Knoblauch dazu geben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Bier und Weißwein ablöschen. Das Risotto köcheln lassen bis sich die Flüssigkeit reduziert, dann immer schluckweise die Hühner Bouillon begeben und erneut reduzieren.

Sobald die Kernotto noch etwas biss haben die Butter und den Parmesan begeben.

Jeweils 50 Gramm fertiges Risotto in kleine Gläschen füllen und mit den Alfa Sprossen und einem Fähnchen Ausgarnieren.

UrDinkel Schoggi-Muffins

David Kaiser, Finalist Brot-Chef 2019



Masse (1'770g)

450 g	UrDinkel Halbweissmehl
15 g	Backpulver
300 g	Zucker
5 g	Salz
300 g	Butter flüssig
300 g	Vollei
200 g	Milch
100 g	Zartbitterschokolade gehackt
100 g	Weisse Couverture gehackt

Herstellung

Alle Zutaten vorsichtig mischen und in die Formen giessen (Ausbeute ca. 22 Stück à je 75g).

Backen

Bei 180°C ca. 20min backen.