

YOUNG STAR 2024

«Sauerteig, Innovation und die Macht der Kommunikation»



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

WAS IST EIN SAUERTEIGSTARTER?

Anstellgut/Kultur



Ein Mikroorganismus bestehend aus Mehl und Wasser. Im richtigen Verhältnis gemischt mit Wärme und etwas Geduld entsteht eine lebende Kultur aus Milchsäurebakterien und natürlichen Hefepilze. Es ist ein gesäuerter Teig in dem gesunde Milchsäure und Essigsäurebakterien die Oberhand gegen Fäulnis und andere Bakterien errungen haben. Der Mix zwischen diesen Mikroorganismen machen den Charakter des Sauerteigbrotes aus. Milchsäure eher *eine milde Säure* Essigsäure *eine eher spitze Säure*.

WAS SIND DIE VORTEILE?

- 🕒 Mehr Geschmack
- 🕒 Längere Haltbarkeit und Frischhaltung
- 🕒 Bekömmlich
- 🕒 Reduzierter Glutengehalt vs. herkömmlichem Brot *Hefebrot*
- 🕒 Tieferer Glykämischer Index *GI* im Vergleich zu herkömmlichem Brot
- 🕒 Gesünder vs. herkömmlichem Brot *Hefebrot*

WIE WIRD SAUERTEIGBROT HERGESTELLT?



Herstellung Sauerteigkultur. Lebender Organismus 5 bis 7 Tage



Herstellung Sauerteig bis 48 Stunden



Brot backen sehen wir im Detail

SAUERTEIGKULTUR SELBST GEMACHT!

Schritt 1 Tag1

Nehme 100g Roggenvollkornmehl und ca. 40°C warmes Wasser 100g. Die Hälfte des Wassers kann ersetzt werden mit dem Saft eines frischgepressten Bio-Apfels *inkl. Schale*. So bringen wir mehr Mikroorganismen in die Starterkultur. Mische die Kultur und gebe es in einen Behälter z.B. Weckglas. Je nach Typ Mehl etwas mehr Wasser nehmen damit eine Mörtel-Konsistenz erzielt werden kann. Deckel leicht anlehnen damit noch etwas Luft zirkulieren kann. Bei rund 26°C für ca. 24 Stunden stehen lassen

Schritt 2 Tag2

Nun könnten bereits einige Luftblasen an der Oberfläche ersichtlich sein. Falls nicht noch etwas zuwarten *kann durchaus 1 Tag länger dauern*. Nehme 100g Starterkultur vom Vortag. Gebe 50g Roggenvollkornmehl und 50g lauwarmes 40°C Wasser bei. Gut mischen und in neues sauberes Gefäß geben. 24 Stunden stehen lassen

Schritt 3 Tag3 oder 4

Die Kultur erweckt langsam zum Leben. Eine Blasenbildung sollte nun zu sehen sein. Nehme 100g Starterkultur vom Vortag. Gebe 50g Roggenvollkornmehl und 50g lauwarmes 40°C Wasser bei um die Kultur zu füttern.

So nennen wir das Auffrischen, da dies die Nahrung ist für die Mikroorganismen. Gut mischen und in neues sauberes Gefäß geben. Level der Kultur mit einem Stift oder Gummiband markieren. 24 Stunden stehen lassen.

Schritt 4 Tag4 oder 5

Wiederhole den Schritt vom Vortag 2 bis 3 Mal bis sich die Kultur innert 2 bis 4 Stunden mindestens verdoppelt.

Schritt 5 Tag5 oder 6

Nun ist es geschafft, Du hast ein Baby. Mit der richtigen Pflege kann es lange Zeit Freude bereiten und mit Dir alt werden. Wie taufst Du es? Du kannst nun damit backen wie aufregend!



Füttere nun täglich die Kultur im Verhältnis 1:1:1 = 40g Kultur, 40g Mehl, 40g Wasser. Falls Du längere Zeit nicht backen solltest, stelle die Kultur einfach in den Kühler. Vorsicht, es ist nicht empfohlen länger als eine Woche. Vor dem nächsten Backen, einfach nochmals ein bis zwei Mal füttern. Eine Aktive Kultur ist von enormer Wichtigkeit damit wir schöne Backresultate erzielen können.

WEIZEN-SAUERTEIGBROT

Sauerteig

30g aktiver Sauerteig-Starter
42g Weizen-Halbweissmehl
42g Wasser

Für den Sauerteig alle Zutaten miteinander vermischen und zugedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt oder sogar verdreifacht hat.

Hauptteig

240g Weizen-Weissmehl
112g Weizen-Halbweissmehl
35g Weizenkeimschrot
alternativ Weizen-Vollkornmehl
Sauerteig von oben
7g Salz Sel des Alpes 1 TL
250g Wasser

Den Sauerteig mit den restlichen Zutaten des Hauptteigs vermischen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen anschliessend zugedeckt etwa 3 Stunden bei ungefähr 26°C gehen lassen.

Den Teig nach Belieben zu einem runden oder länglichen Teigling formen. Im bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach oben zugedeckt etwa 1 Stunde bei 26°C gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Gusseisentopf samt Deckel auf der untersten Schiene des Backofens auf den Gitterrost stellen und den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teigling mit Schluss nach unten in den vorgeheizten Gusseisentopf geben und nach Belieben einschneiden. Im zugedeckten Topf bei 220°C etwa 15 Minuten anbacken, Dann den Deckel entfernen und das Brot weitere 30 Minuten bei 210°C ausbacken.

Das fertige Brot aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gesamtzeit: ca, 15 Stunden | Ergibt: 1 Brot ca. 670g

Der Klassiker unter den Sauerteigbrotten: Komplex im Geschmack, knusprig, lange haltbar und sehr gut verträglich. Für Hobbybäckerinnen und -bäcker ein Ideales Rezept, um erstmals eine Sauerteigkultur zu züchten oder einen bestehenden Starter zu aktivieren.

MARTIN MAYER

Martin Mayer ist in Illnau im Zürcher Oberland aufgewachsen und hat eine Berufslehre als Bäcker-Konditor bei der Bäckerei Von Dach/Nüssli in Illnau abgeschlossen. Nach ein paar Jahren auf dem Beruf hat er der Branche vorerst den Rücken zugekehrt und hat für ein Telekommunikationsunternehmen gearbeitet, wo er sich zum technischen Kaufmann weiterbildete. Die international tätige Dienstleistungsunternehmung hat Martin mit zwei Partnern aufgebaut und beschäftigt über 50 Mitarbeiter.

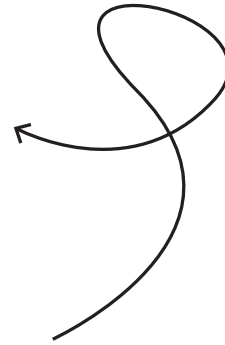
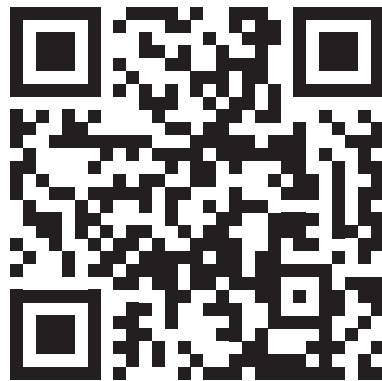
Im 2013 hat es ihn in die Ferne gezogen. Martin arbeitete während drei Jahren als Filialleiter in Auckland *Neuseeland* für eine führende Bäckerei, welche mehrheitlich Sauerteig-Produkte herstellte. Dort hat er seine grosse Leidenschaft zum Sauerteig und Liebe zur heutigen Frau Tatiana entdeckt. Die entschleunigende und beruhigende Erfahrung hat ihn fortan geprägt. Von da an war sein Vision klar: Er möchte dieses fast vergessene Verfahren der Sauerteigproduktion in die Schweiz zurückbringen und auf den ursprünglich erlernten Beruf zurückkehren. So kam es, dass er 2016 die Bäckerei Vuillat übernahm. Nach diversen Weiterbildungen im Ausland und eigens erlernten Verfahren und kreierten Rezepturen wurde im Oktober 2016 das erste Sauerteigbrot im Regal verkauft. Fast zehn Jahre später umfasst das Sauerteigbrot Sortiment der Bäckerei Vuillat 15 Kreationen und erfreut eine breite Kundschaft.

Konklusion

Spezialisierung ist wichtig – finde deinen USP
Über den Tellerrand denken - kein Mainstream
Ziele Ehrgeizig verfolgen
Kommunizieren und Begeistern
Mit der nötigen Leidenschaft



DIN SUURTEIG KÖNIG RUND UM ZÜRI!



so findsch üs,
chum verbi



VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur