



Steirer



backaldrin®

**b**

Steirer

eine Symphonie der Aromen

Ein gutes Rezept zu kreieren ist ein bisschen sowie das Komponieren von schöner Musik. Die Zutaten müssen harmonieren, um ein angenehmes und wohltuendes Ergebnis zu erreichen. Wenn sich Dinkel in den letzten Jahren zum Star unter den Körnern etabliert hat, so eilt dem Roggen als rustikaler Rockstar ein nicht minderer Ruf voraus. Im SteirerMix wurden nun diese beiden Publikumsliebliche vereint, um eine Glanznummer zu erschaffen die weit über alle Vorstellungskraft reicht und puren Genuss verspricht.

Wie die Natur ihre brillanten Melodien schreibt und unterschiedliche Facetten, wie sanfte Wiesen, schroffe Berge, umspielt von schönen Seen in eine harmonische Abfolge bringt, so spiegelt sich ein Dreiklang besonderer Art auch im Steirer wieder. Die liebliche Note des Dinkels ergänzt die kräftig, urtümliche Rauigkeit des Roggens, während ein Hauch von Apfel und Traube dies mit einer angenehmen Hintergrundmelodie unterstreicht.

Viele weltbekannte Musiker und schöne Kompositionen stammen aus Österreich. Malerische Landschaften wurden zu Kulissen und mit geschichtsträchtigen Klängen zu Welterfolgen vereint. Dies zum Vorbild genommen, wurden im SteirerMix erlesene Zutaten galant aufeinander abgestimmt, um eine Symphonie der Aromen mit vertrautem Geschmack zu komponieren.

Genussbeschreibung Steirer

Erdig-würzige und nussige Noten sind die Basis eines vielfältigen Aromakonzertes, dessen Komposition die ursprüngliche Geschmacksnote des Getreides Dinkel wesentlich beeinflussen. Eine saftige Krume mit mild-fruchtig aromatischen Sauerteignoten und eine feinsplittrige Kruste überzeugen in dieser Genuss-Symphonie.

Verzehrempfehlung

Steirer bietet die perfekte Basis für süß-herzhafte Kombinationen. Eine Scheibe Steirer mit Rotschimmelkäse und Weintrauben, dazu ein Glas Merlot bieten sich als ein ausgezeichnetes Pairing an.

Mein besonderer Tipp:

Steirer Brotscheibe, nicht zu dünn geschnitten, mit etwas „Guernsey“ Butter bestreichen und mit feinen Birnenscheiben sowie Blauschimmelkäse belegen. Mit ein paar Tröpfchen Balsamico beträufeln und dazu ein Glas Chardonnay.

backaldrin Brotsommelier Ignaz Haider



b



Steirer




teirer (BAS T)
 BR 5068


teirer (Grundsauer)
 BR 5069

Teig

5,000 kg	SteirerMix (6552)
5,000 kg	Roggenmehl T 960
7,350 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	BAS T (1253)
<hr/> 17,750 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 2 – 3 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	23 – 25 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Backtemperatur:	250 – 260 °C fallend
Backzeit:	50 – 55 Minuten

Teig

5,000 kg	SteirerMix (6552)
4,000 kg	Roggenmehl T 960
1,600 kg	Grundsauer, TA 160 (18 SG)
6,550 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
<hr/> 17,350 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 2 – 3 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	15 – 20 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Backtemperatur:	250 – 260 °C fallend
Backzeit:	50 – 55 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe rustikale Laibe formen, Schluss stark bemehlen und nach unten in Körbchen setzen. Bei 3/4 Gare die Teigstücke auf Abziehapparate stürzen - kurz entspannen lassen. Anschließend mit Schwaden in den heißen Backofen schieben. Bei fallender Backtemperatur nach ca. 10 Minuten Züge öffnen und kräftig backen.

**b**

Steirer

(BAS hell) BR 5070

Teig

5,000 kg	SteirerMix (6552)
5,000 kg	Roggenmehl T 960
7,150 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,160 kg	BAS hell (1251)
17,510 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 2 – 3 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Backtemperatur:	250 – 260 °C fallend
Backzeit:	50 – 55 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe rustikale Laibe formen, Schluss stark bemehlen und nach unten in Körbchen setzen. Bei 3/4 Gare die Teigstücke auf Abziehapparate stürzen - kurz entspannen lassen. Anschließend mit Schwaden in den heißen Backofen schieben. Bei fallender Backtemperatur nach ca. 10 Minuten Züge öffnen und kräftig backen.



Steirer

(BAS spezial) BR 5071

Teig

5,000 kg	SteirerMix (6552)
5,000 kg	Roggenmehl T 960
7,150 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,120 kg	BAS spezial (1249)
17,470 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam 2 – 3 Minuten schnell
Knetter:	Spiralknetter
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Backtemperatur:	250 – 260 °C fallend
Backzeit:	50 – 55 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfestem Teig kneten. Nach der Teigruhe rustikale Laibe formen, Schluss stark bemehlen und nach unten in Körbchen setzen. Bei 3/4 Gare die Teigstücke auf Abziehapparate stürzen - kurz entspannen lassen. Anschließend mit Schwaden in den heißen Backofen schieben. Bei fallender Backtemperatur nach ca. 10 Minuten Züge öffnen und kräftig backen.

Tipp

Alle Rezepte sind auch für die Slow Dough® Führung bestens geeignet, dazu Brote wie beschrieben formen und in Brotkörbe setzen.

Mögliche **Slow Dough®** Kurve:
Teigstücke bei -18 °C für ca. 2 Stunden vorkühlen
Kerntemperatur von 5 – 10 °C
16 – 20 Stunden bei 5 °C lagern
direkt auf Abziehapparate setzen und laut Rezept backen.





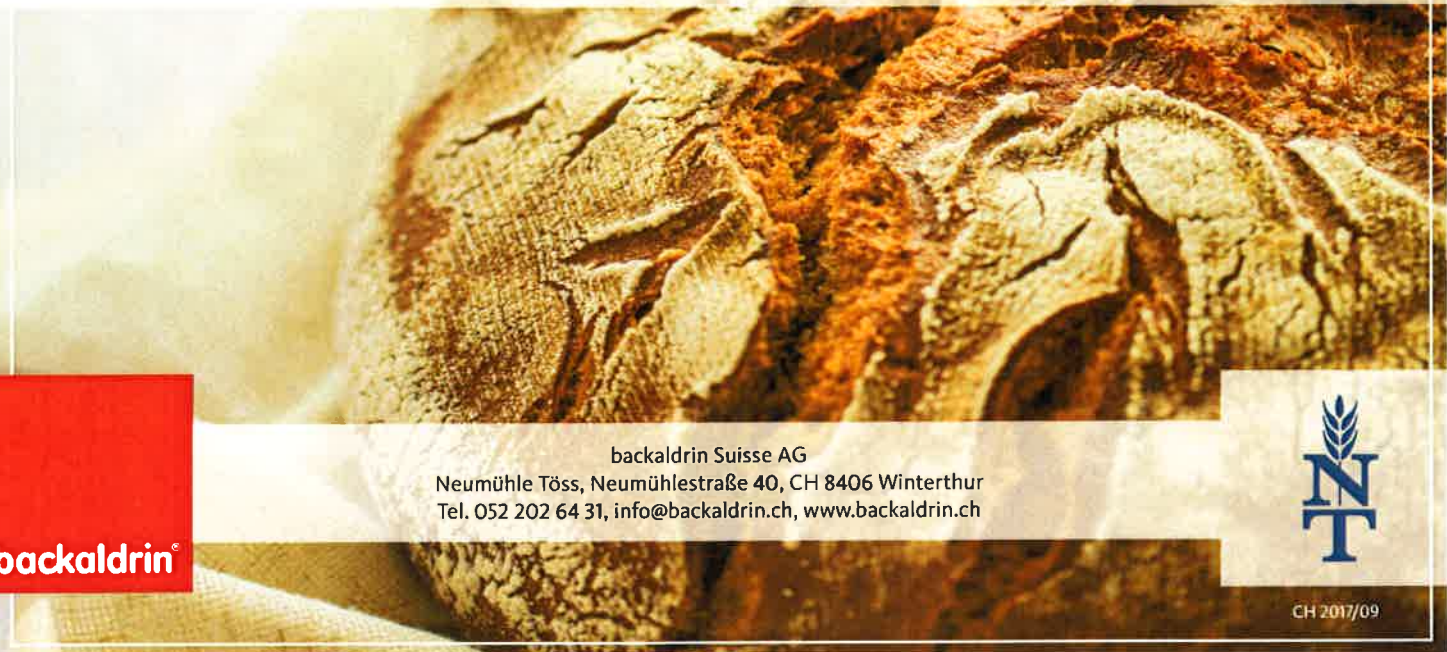
Steirer Mix

Produktinformation

Artikel Nummer: 6552

Verpackung: 25 kg Papiersack

- Produktvorteile:**
- ↘ Sehr saftiges Roggenmischbrot mit Dinkel
 - ↘ 60 % Roggen- / 40 % Dinkelanteil – Dinkelanteil ist bereits vollständig im Mix enthalten
 - ↘ Vielseitig einsetzbar – sowohl für direkte Führungen als auch „Slow Dough®“ Führung bestens geeignet
 - ↘ Dosierung 1 Teil Mix – 1 Teil Mehl
 - ↘ Individuelle Versäuerung mit Ihrem Betriebssauerteig möglich
 - ↘ Aufarbeitung über Anlagen problemlos möglich
 - ↘ Hohe Gärstabilität und -toleranz, ansprechendes Volumen
 - ↘ Angenehm leicht säuerlich, fruchtige Geschmacksnote
 - ↘ Ausgewählte Malzextrakte runden das Gesamtaroma in dezenter Weise ab
 - ↘ Wild-rustikale kräftige Kruste
 - ↘ Perfekte Schnittfähigkeit und bestreichbare Krume
 - ↘ Ausgezeichnete Frischhaltung über mehrere Tage



backaldrin Suisse AG
Neumühle Töss, Neumühlestraße 40, CH 8406 Winterthur
Tel. 052 202 64 31, info@backaldrin.ch, www.backaldrin.ch

backaldrin®



CH 2017/09