

### Warum ist eine lange Teigruhe wichtig?

Eine lange Gärzeit bedeutet, dass dem Teig viel Zeit zum Aufgehen gegeben wird. Für eine lange Triebführung investiert man viel Zeit und muss viele Parameter, wie zum Beispiel die Teigtemperatur stets im Auge behalten – aber es lohnt sich!

Während der Teigruhe quellen die enthaltenen Ballaststoffe richtig auf und bestimmte Zucker werden abgebaut. Das sorgt u.a. für ein ausgezeichnetes Brotaroma, eine längere Frischhaltung und bessere Bekömmlichkeit für den Menschen.

### Was ist Sauerteig?

Unter Sauerteig versteht man einen Teig, in dem neben natürlich vorkommenden, wilden Hefen stets auch säure- und kohlendioxidbildende Milchsäurebakterien vorhanden sind. Buchmann verfügt über einen Sauerteig den Dominique Buchmann als Schweizer Meister vor drei Jahren angesetzt hat. Er wird täglich mit Mehl und Wasser aufgefrischt und sorgfältig gepflegt.

### Wieso haben Sauerteigbrote mehr Geschmack?

Der intensive Brotgeschmack und die lange Frischhaltung beim Sauerteig kommen von der langen Teigruhe sowie dem Zusammenspiel von Getreideenzymen, Hefen und Milchsäurebakterien. Durch diese lange Fermentation entstehen bei der Gärung eine Unzahl von Aromastoffen in den Sauerteigbroten.

### Welche positiven Eigenschaften haben Sauerteige auf Körper und Geist?

Die gesundheitsförderliche Wirkung von Brot und Backwaren kann durch die Teigruhe nachweislich beeinflusst werden. Durch den Einsatz von Sauerteig kann die Verdaulichkeit sowie die Aufnahme von Nähr- und Ballaststoffen deutlich verbessert werden. Gleichzeitig bewirkt der Sauerteig die Veränderung der Verdaubarkeit von Stärke und senkt den Blutzuckerspiegel. Weiter werden durch die Dauer der Teigruhe und die Senkung des pH-Wertes unter 5 mehr Mineralstoffe angereichert.

Bäckerei • Konditorei • Confiserie • Cafés

12.2019

# Brotsortiment



...das Feinste vom Feinen

Mehr Zeit für echten Genuss –  
Gut Ding will Weile haben

#### Konditorei Buchmann AG

**Münchenstein** Emil Frey-Strasse 157

T 061 411 04 13 F 061 411 04 21

Café Buchmann T 061 411 34 35

Mo–Fr 6.30–18.30 Uhr

Sa 7.30–16.00 Uhr

#### Arlesheim Am Postplatz 5

T 061 703 14 00

Café Buchmann T 061 703 14 04

Mo–Fr 6.30–19.00 Uhr

Sa 7.30–17.00 Uhr

#### Reinach Hauptstrasse 12

T 061 713 75 55

Café Buchmann T 061 713 75 54

Mo–Fr 7.00–18.30 Uhr

Sa 7.30–17.00 Uhr

info@konditorei-buchmann.ch

www.konditorei-buchmann.ch



### *Butterzopf klein/gross*

Weisses Mehl mit viel frischer Butter aus der Dorfchäsi Hofer aus Aarwangen im Oberaargau. Die zarte Krume und Kruste entstehen durch die Beigabe von feinsten Käserei Butter. Lange Frischhaltung.  
Teigruhe 24 Stunden



### *Urdinkelzopf*

Mit reinem Urdinkelmehl von der regionalen Oberbaselbieter Mühle Maisprach hergestellt. Ein Brühstück wird am Vortag angerührt. Bei diesem Verfahren wird kochendes Wasser über das Mehl gegossen. Durch diesen Vorgang erhält der Teig mehr Wasser, was zu einer längeren Frischhaltung des Gebäcks führt. Dinkelteige ergeben eine eher festere Krume. Durch den hohen Butteranteil resultiert ein feiner Buttergeschmack.  
Brühstück 24 Stunden



### *Pain Paillasse*

Die rösche Kruste und die aromatische Krume wird durch die lange Teigführung erreicht. Sehr gute Feuchthaltung durch dieses Herstellungsverfahren. Das beliebteste Brot in der ganzen Schweiz.  
Teigruhe 48 Stunden



### *Pain Paillasse rustic*

Die rösche Kruste und die aromatische Krume wird durch die lange Triebführung erreicht. Sehr gute Feuchthaltung durch dieses Herstellungsverfahren. Diesem Brot werden zusätzlich Sonnenblumenkerne und Leinsamen beigegeben.  
Teigruhe 48 Stunden



### *Basler Brot dunkel*

Seit 1953 aus dunklem Ruchmehl, versetzt mit wenig Roggenmehl traditionell hergestellt. Dadurch lange Feuchthaltung, feine Porung, knusprige Kruste. Mit hauseigenem Sauerteig angereichert. Brot für jede Mahlzeit. Auch zu Fondue ideal.  
Teigruhe 3 Stunden



### *Roggen-Mischbrot*

Wird mit dem milden hauseigenen Sauerteig hergestellt. Der Vorteig reift 8–12 Stunden bei Raumtemperatur. Eine knusprige Kruste und sehr weiche Krume mit einem milden Sauerteiggeschmack runden dieses Brot ab. Ideal zu Wurst und Käseplatte, aber auch klassisch zum Morgenstark.  
Teigruhe 16 Stunden



### *Baguette*

Der Vorteig wird am Vortag angesetzt und reift mindestens 18 Stunden. Der Hauptteig ruht nochmals 4–5 Stunden, bis die fertigen Baguettes mit feinem Aroma und feuchter Krume aus dem Ofen kommen. Eignet sich sehr gut für Sandwiches, getoastet oder klassisch zum Frühstück oder Abendessen.  
Teigruhe 23 Stunden



### *Pane Sant Abbondio*

Ein sehr ballaststoffreiches Brot durch die feine Mehlmischung. Enthält Weizen, Roggen, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Gerste, Hafer, Malz, Soja, Sauerteig, Salz, Hefe, Wasser, Haferflocken, was dem Brot ein Aroma verleiht, welches man nicht mehr vergisst.  
Teigruhe 24–48 Stunden



### *Bio Urdinkelbrot*

Leiden Sie an einer Weizenintoleranz oder vertragen Sie Weizen nicht gut? Dann ist dieses Brot genau das Richtige. In Bio-Qualität, weil wir Sorge zu Ihrer Gesundheit tragen.  
Teigruhe 3 Stunden  
Brühstück 24 Stunden



### *Buchi Brot*

Bei diesem Brot mahlen wir das Korn mit unserer hauseigenen Kornmühle zu Mehl. Bei diesem Brot verwenden wir ein Kochstück. Die Körner saugen sich mit Wasser auf. Dadurch erhalten wir sehr weiche, geschrotete Körner im Brot. Die Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe und Keimöle bleiben so optimal erhalten. Gut für die Darmflora.  
Teigruhe 3 Stunden  
Brühstück 24 Stunden



### *Pane Maggia*

Dunkles Mehl verbacken mit dem hauseigenen, milden Sauerteig. Dadurch erhalten wir eine lange Frischhaltung. Entstanden im Maggia Tal im schönen Tessin und von unseren Bäckern ins Baselbiet gebracht.  
Teigruhe 24–48 Stunden



### *Meisterbrot*

Von unserem Schweizermeister Dominique Buchmann entwickelt. Mit einem Brühstück und mit unserem hauseigenen, milden Sauerteig angereichert und bis zu 20 Stunden geruht. Erst dann wird der Teig hergestellt. Dies führt zu einem perfekten Brot mit feinstem Geschmack, weicher Krume und knuspriger Kruste. Teigruhe 20–23 Stunden  
Brühstück 24 Stunden

