



Natur Sauerteig

Natürlich gutes Brot backen!

www.lesaffre.at


LIVENDO®



Sauerteig - von der Tradition zur Innovation

Als Produkt einer jahrhundertealten Tradition ist Sauerteig in den letzten Jahren bei Verbrauchern auf der ganzen Welt - auf der Suche nach natürlichen und traditionellen Produkten - in Mode gekommen. Das Wesen eines Sauerteiges wird vor allem durch die Balance unterschiedlicher Sauerteigbakterien und Hefen bestimmt, die wiederum von der Auswahl der Rohstoffe und den Gärungsbedingungen geprägt wird.

Sauerteig damals und heute

Der älteste Nachweis für den Verzehr von Sauerteigbrot stammt aus der Zeit der Ägypter im Jahr 2000 vor Christus. Die Verwendung von Sauerteig für die Brotherstellung wurde seit dem 19. Jahrhundert zurückgedrängt, als Louis Pasteur die Backhefe *Saccharomyces cerevisiae* entdeckte, welche in ihrer Handhabung deutlich einfacher ist. Erst in den letzten Jahrzehnten erlebt Sauerteigbrot aufgrund seines reichhaltigeren und komplexeren Aromaprofils und der zwischenzeitlich erfolgten Vereinfachung und Automatisierung der Herstellungsverfahren einen neuen Aufschwung.

Während in der Vergangenheit die Backfähigkeit von Roggenbrot den Hauptnutzen von Sauerteig darstellte, steht in der Zwischenzeit neben dem gesundheitlichen Nutzen die sensorische Wahrnehmung im Vordergrund.



Sauerteig und Geschmack

Der Geschmack ist ein komplexer Mechanismus, der auf den fünf Sinnen basiert:



Die Emotionen, die ein Verbraucher beim Betreten einer Bäckerei empfindet, bestimmen das Kaufverhalten. Der Verbraucher bewertet die Backwaren durch ein Zusammenwirken von Wahrnehmungen, die von Tradition, Gesundheit und Lebensmittelsicherheit geprägt sind.

Daher sind der Geruch, die Aromen, der Geschmack und die Textur eines Backwarenprodukts für den Kunden wichtige Kriterien, die gemeinsam den Geschmack definieren. Diese Kriterien stehen natürlich im Mittelpunkt der Überlegungen des Verbrauchers und damit auch des Bäckers.

Mit Sauerteig hergestelltes Brot und Gebäck ermöglicht es den Bäckern, ihren Kunden hochwertige Qualitätsprodukte anzubieten. Sie verleihen dem Beruf ein positives Image und wecken Werte der Authentizität, die beim Verbraucher traditionelle Assoziationen mit dem Produkt hervorrufen. Das typische Aroma und der charakteristische säuerliche Geschmack spiegeln eine Tendenz wider, die derzeit in den Kaufgewohnheiten der Konsumenten zu beobachten ist, die zunehmend auf der Suche nach „traditionellen“, „natürlichen“ Produkten sind.

Sauerteig von Lesaffre - traditionell und natürlich

Die Sauerteige von Lesaffre Austria sind die perfekte Wahl für Bäcker, die traditionelles Sauerteigbrot backen möchten, aber nicht über den entsprechenden Platz, die Ausrüstung, das Personal oder die Zeit verfügen. Sie machen das Backen von Brot und Gebäck einfach, effizient und flexibel.

Die Sauerteige werden nach der Methode der reinen Naturfermentation hergestellt, sodass sie der traditionellen dreistufigen Sauerteigfermentation entsprechen und die Anforderungen des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codex) für Natursauerteig erfüllen.

Sauerteig ist als Quelle von löslichen und unlöslichen Ballaststoffen aus ernährungsphysiologischer Sicht von höchster Bedeutung. Durch den langen Fermentationsprozess wird außerdem die Bekömmlichkeit von Mehl deutlich verbessert.

Unsere Sauerteige bewirken im Brot und Gebäck einen reichhaltigen Geschmack und ein ausgeprägtes Aromaprofil, eine längere Frischhaltung und eine elastische, großporige Krume. Gleichzeitig verleihen sie den Backwaren einen natürlichen Schutz gegen Schimmelpilze und Fadenzieher.

Lesaffre bietet ein breites Sortiment an flüssigen oder pastösen Sauerteigen an, die sich durch die Art des Getreides (Roggen, Weizen, Dinkel) durch den Vermahlungsgrad unterscheiden.



Roggen Natursauerteig

Nach traditionellem Verfahren hergestellt

Traditioneller und dennoch zeitgemäßer Roggensauerteig ohne Zusatzstoffe für eine sehr einfache Herstellung von Natursauerteigbrot mit hohen Ansprüchen an Geschmack und Geruch des Brotes. Der Sauerteig wird aus Roggenvollkornmehl und dem Anstellgut unter kontrollierten Gärbedingungen hergestellt. Durch den hohen Säuregrad wird eine gute Lagerfähigkeit erreicht. Eine einzigartige Qualität, Betriebssicherheit und eine lange Haltbarkeit des fertigen Brotes werden damit garantiert.

Der Sauerteig weist keine Gäraktivität mehr auf, für eine ausreichende Teiglockerung ist die Zugabe von Hefe erforderlich.

Vorteile für den Bäcker:

- Im traditionellen Verfahren durch natürliche Fermentation hergestellt
- Keine E-Nummern
- Gebrauchsfertiger Sauerteig
- Lange Haltbarkeit
- Lagerung bei Raumtemperatur möglich
- Flexible Verfügbarkeit, da Bevorratung möglich

Vorteile für den Konsumenten:

- Dem Trend nach mehr Natürlichkeit folgend
- Authentischer Geschmack
- Langanhaltende Frische der Gebäcke
- Ansprechende Optik der Gebäcke
- Für hochwertige Ernährungsansprüche



Inhalt: 7,5 kg

Art.-Nr.: 100011762

Zutaten: **Roggenvollkornmehl (60%)***; Wasser; **Roggenmehl**; Sauerteighefen und -bakterien.

*) entspricht 89 % vom Gesamtmehlgehalt

Eine leichte Graufärbung auf der Oberfläche des Sauerteiges ist eine natürliche Oxidationserscheinung und hat keine Auswirkung auf die Qualität.

Dosierung: 20-25 % bezogen auf Roggenmehl (ca. 42 Säuregrade)

Lagerbedingungen: Originalverpackt bei 2-25°C.
Einmal geöffnete und wieder verschlossene Verpackung:
Bei 8-25 °C innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.
Bei 2-8 °C innerhalb von 30 Tagen aufbrauchen.

LIVENDO®

Roggenmischbrot 70/30

ca. 16 Stück à 1.150 g TE

Roggenmehl R960	7.000 g
Weizenmehl W700	3.000 g
Salz	210 g
Hefe	200 g
Roggensauerteig pastös	1.400 g
Wasser	7.500 g
Creation Softness R0.5	50 g
Teiggewicht	19.360 g

Teigtemperatur	ca. 28°C
Teigruhe	30 Minuten
Gare	ca. 40 Minuten



Herstellung

Alle Zutaten zusammen mit dem Sauerteig zu einem brottypischen Teig mischen. Anschließend für ca. 30 Minuten rasten lassen. Nach der Teigruhe den Brotteig nach Belieben aufarbeiten und ca. 40 Minuten auf Gare stellen.

Arbeitsrezept Roggensauerteig Paste (Angaben in g)

	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Mehlmenge	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Mischung	50/50	60/40	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl R960	5.000	6.000	8.000	9.000	10.000
Weizenmehl W700	5.000	4.000	2.000	1.000	---
Salz	210	210	210	210	210
Hefe	200	200	200	200	200
Sauerteig Paste	1.000	1.200	1.600	1.800	2.000
Wasser	7.500	7.500	7.500	7.500	7.500
Creation Softness R 0.5	50	50	50	50	50
Teiggewicht	18.960	19.160	19.560	19.760	19.960

Backtemperatur	ca. 250°C fallend auf 200°C
Backzeit	55 - 60 Minuten



Roggen Natursauerteig flüssig

Traditioneller und dennoch zeitgemäßer Roggensauerteig ohne Zusatzstoffe für eine sehr einfache Herstellung von Natursauerteigbrot mit hohen Ansprüchen an Geschmack und Geruch des Brotes.

Der Sauerteig wird aus Roggenvollkornmehl und dem Anstellgut unter kontrollierten Gärbedingungen hergestellt. Durch die Zugabe von Salz wird eine gute Lagerfähigkeit des Sauerteiges erreicht. Eine hohe Qualität, Betriebssicherheit und eine lange Haltbarkeit des fertigen Brotes werden damit garantiert.

Der Sauerteig weist keine Gäraktivität mehr auf, für eine ausreichende Teiglockerung ist die Zugabe von Hefe erforderlich.

Vorteile für den Bäcker:

- Im traditionellen Verfahren durch natürliche Fermentation hergestellt
- Keine E-Nummern
- Gebrauchsfertiger Sauerteig
- Lange Haltbarkeit
- Flexible Verfügbarkeit, da Bevorratung möglich
- Gute Fließfähigkeit
- Einfaches Handling

Vorteile für den Konsumenten:

- Dem Trend nach mehr Natürlichkeit folgend
- Authentischer Geschmack
- Langanhaltende Frische der Gebäcke
- Ansprechende Optik der Gebäcke
- Für hochwertige Ernährungsansprüche



Inhalt: 12 kg

Art.-Nr.: 100011786

Zutaten: Wasser; **Roggenvollkornmehl** (38 %)*; **Roggenmehl**; Salz (5,0 %); Sauerteighefen und -bakterien.

*) entspricht 83% vom Gesamtmehlgehalt

Dosierung: 20–25 % bezogen auf Roggenmehl (ca. 40 Säuregrade)

Lagerbedingungen: Bei 2–8 °C lagern. Geöffnete Verpackung wieder verschlossen innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

LIVENDO®

Roggenmischbrot 70/30

ca. 16 Stück à 1.150 g TE

Roggenmehl R960	7.000 g
Weizenmehl W700	3.000 g
Salz	140 g
Hefe	200 g
Roggensauerteig flüssig	1.400 g
Wasser	7.300 g
Creation Softness R0.5	50 g
Teiggewicht	19.090 g
<hr/>	
Teigtemperatur	ca. 28 °C
Teigruhe	30 Minuten
Gare	ca. 40 Minuten



Herstellung

Alle Zutaten zusammen mit dem Sauerteig zu einem brottypischen Teig mischen. Anschließend für ca. 30 Minuten rasten lassen. Nach der Teigruhe den Brotteig nach Belieben aufarbeiten und ca. 40 Minuten auf Gare stellen.

Arbeitsrezept Roggensauerteig flüssig (Angaben in g)					
Mehlmenge	10.000	10.000	10.000	10.000	10.000
Mischung	50/50	60/40	80/20	90/10	100/0
Roggenmehl R960	5.000	6.000	8.000	9.000	10.000
Weizenmehl W700	5.000	4.000	2.000	1.000	---
Salz	160	150	130	120	110
Hefe	200	200	200	200	200
Sauerteig Flüssig	1.000	1.200	1.600	1.800	2.000
Wasser	7.300	7.300	7.300	7.300	7.300
Creation Softness R 0.5	50	50	50	50	50
Teiggewicht	18.710	18.900	19.280	19.470	19.660

Bei der Salzdosierung ist zu beachten, dass der Sauerteig bereits 5% Salz enthält.

Backtemperatur	ca. 250°C fallend auf 200°C
Backzeit	55 - 60 Minuten



Weizen Natursauerteig flüssig

Gebrauchsfertiger, flüssiger Weizensauerteig hergestellt durch einen natürlichen Fermentationsprozess und stabilisiert mit Salz. Der Sauerteig ist sofort einsatzbereit, es ist keine Auffrischung erforderlich. Er verleiht dem Brot und Gebäck die besondere mediterrane Geschmacksnote und verbessert deutlich die Frischhaltung.

Der Sauerteig weist keine Gäraktivität mehr auf, für eine ausreichende Teiglockerung ist die Zugabe von Hefe erforderlich.

Vorteile für den Bäcker:

- Durch einen natürlichen Fermentationsprozess hergestellt
- Keine E-Nummern
- Gebrauchsfertiger Sauerteig
- Lange Haltbarkeit
- Flexible Verfügbarkeit, da Bevorratung möglich
- Erweiterung vom Sortiment
- Durch die helle Farbe für alle Weißgebäcke geeignet
- Deutlich verbesserte Frischhaltung und Krumenstruktur
- gute Fließfähigkeit

Vorteile für den Konsumenten:

- Dem Trend nach mehr Natürlichkeit folgend
- Einzigartiges Geschmacksprofil, mildes Säureprofil
- Langanhaltende Frische der Gebäcke
- Ansprechende Optik und Rösche der Gebäcke
- Verbessert die Teigeigenschaften



Inhalt: 12 kg
Art.-Nr.: 100011781

Zutaten: Wasser; **WEIZEN**mehl; Salz (4,9 %);
Sauerteighefen und -bakterien.

Dosierung: 2–20 % bezogen auf Mehlgewicht
(ca. 15 Säuregrade)

Lagerbedingungen: Bei 2–8 °C lagern. Geöffnete
Verpackung wieder verschlossen innerhalb von
14 Tagen aufbrauchen.

**LIVENDO**

Weizensauerteig Toskanabrot



Weizenmehl W 700	9.000 g
Roggenmehl R 960	1.000 g
Wasser	6.600 g
Olivenöl	700 g
Hefe	150 g
Salz	150 g
Weizensauerteig flüssig	1.500 g
Teiggewicht	19.100 g

Teigtemperatur	24 bis 26°C
Teigruhe	90 Minuten
Mischzeit	4 + 8 Minuten

Bei der Salzdosierung ist zu beachten, dass der Sauerteig bereits 5% Salz enthält.

Herstellung

Den weichen Teig so lange im Schnellgang mischen bis er sich von der Kesselwand löst. Danach 90 Minuten in einer geölten Teigwanne reifen lassen. Anschließend zu rechteckigen Teigstücken teilen und zu Wecken formen. 40 - 50 Minuten im Gärkorbchen bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Mit verzögerten Schwaden und kräftiger Anfangstemperatur ca. 40 Minuten backen.

Backtemperatur	250°C fallend auf 190°C
Backzeit	ca. 40 Minuten



Dinkelvollkorn- Natursauerteig flüssig

Flüssiger Dinkelvollkornsauerteig hergestellt aus Dinkelvollkornmehl und Anstellgut durch einen natürlichen Fermentationsprozess und stabilisiert mit Salz. Der Sauerteig ist sofort einsatzbereit, es ist keine Auffrischung erforderlich.

Dinkelgebäcke gelten schon seit längerer Zeit als das Trendgebäck bei den Verbrauchern. Dinkel steht für natürliche und gesunde Ernährung und hat viele positive Eigenschaften.

Der Sauerteig weist keine Gäraktivität mehr auf, für eine ausreichende Teiglockerung ist die Zugabe von Hefe erforderlich.

Vorteile für den Bäcker:

- Durch einen natürlichen Fermentationsprozess hergestellt
- Keine E-Nummern
- Gebrauchsfertiger Sauerteig
- Lange Haltbarkeit
- Flexible Verfügbarkeit, da Bevorratung möglich
- Erweiterung des Sortimentes
- Deutlich verbesserte Frischhaltung und Krumenstruktur
- Verbessert die Teigeigenschaften
- gute Fließfähigkeit

Vorteile für den Konsumenten:

- Dinkel als Trendgetreide bei den Verbrauchern – steht für gesunde Ernährung
- Dem Trend nach mehr Natürlichkeit folgend
- Einzigartiges Geschmacksprofil, mildes Aroma
- Langanhaltende Frische der Gebäcke
- Ansprechende Rösche und Farbe



Inhalt: 12 kg
Art.-Nr.: 100011787

Zutaten: Wasser; **Dinkelvollkornmehl** (44%); Salz (5 %); **Weizenmehl**; Sauerteighefen und -bakterien.

Dosierung: 2–20 % bezogen auf Mehlgewicht (ca. 20 Säuregrade)

Lagerbedingungen: Bei 2–8 °C lagern. Geöffnete Verpackung wieder verschlossen innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

LIVENDO®

Dinkelvollkornsauerteig Vollkornsemmeln

ca. 223 Stück à 80g TE

Dinkelvollkornmehl	9.300 g
Dinkelmehl T700	700 g
Salz	200 g
Magimix Rubin	300 g
Hefe	400 g
Dinkelvollkornsauerteig flüssig	500 g
Wasser	6.500 g
Teiggewicht	17.900 g

Teigtemperatur	26°C
Teigruhe	15 Minuten
Pressengare	20 Minuten
Endgare	45 Minuten

Bei der Salzdosierung ist zu beachten, dass der Sauerteig bereits 5% Salz enthält.

Herstellung

Alle Zutaten zusammen mit dem Sauerteig zu einem geschmeidigen Semmelteig kneten. Nach einer Teigruhe von 15 Minuten zu Ballen mit 2.100g wirken und für ca. 15 Minuten rasten lassen. Nach der Pressengare rund schleifen und nach kurzer Stückgare zu Semmeln stanzen. 45 Minuten auf Gare stellen.

Backtemperatur	230°C
Backzeit	ca. 16 Minuten



Unser NATURSAUERTEIG-Portfolio im Überblick

	Roggensauerteig pastös	Roggensauerteig flüssig	Weizensauerteig flüssig	Dinkelvollkornsauerteig flüssig
Artikelnummer	100011762	100011786	100011781	100011787
Konsistenz	pastös	dickflüssig	dickflüssig	dickflüssig
Enthält Salz	nein	ja (5%)	ja (5%)	ja (5%)
Säuregrad	ca. 42	ca. 40	ca. 15	ca. 20
Dosierung	20-25 % bezogen auf Roggenmehl	20-25 % bezogen auf Roggenmehl	2-20 % bezogen auf Mehl	2-20 % bezogen auf Mehl
Mehl im Sauerteig	89 % Roggenvollkornmehl, 11 % Roggenmehl	83 % Roggenvollkornmehl, 17 % Roggenmehl	100% Weizenmehl	92% Dinkelvollkornmehl, 8% Weizenmehl
Inhalt / Verpackung	7,5 kg Eimer	12 kg Eimer	12 kg Eimer	12 kg Eimer
Haltbarkeit	6 Monate	6 Monate	6 Monate	6 Monate
Lagerung	2 - 25°C	2 - 8°C	2 - 8°C	2 - 8°C



“Wo Brot zum Leben erwacht“

Lesaffre Austria AG

Industriezentrum NÖ-Süd Straße 7, Objekt 58B • A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43/(0)2236/677 988-0 • Fax: +43/(0)2236/677 988-550 • E-Mail: office.at@lesaffre.com • www.lesaffre.at

