



Roggenbrot mit Früchten

2) Spezialbrot

ROGGENVORTEIG (3430 G)

1500 g	Roggenschrot fein
1870 g	Wasser
60 g	Grundsauer

Alle Zutaten miteinander 10 Minuten mischen, 8–10 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen und anschliessend bis zur Weiterverarbeitung im Kühlraum bei +5°C lagern.

TEIG (27805 G)

8500 g	Roggenschrot fein
6210 g	Wasser
3430 g	Roggenvorteig
155 g	Backhefe
210 g	Speisesalz <i>gegen Ende der Mischzeit begeben und den Teig schonend kneten</i>
3100 g	Aprikosen getrocknet, grob geschnitten
3100 g	Pflaumen getrocknet, grob geschnitten
3100 g	Sultaninen <i>die Früchte schonend unter den Teig mischen</i>

Stockgare: 5–6 Stunden

AUFARBEITEN

Den Teig gleichmässig flach pressen (6 cm dick) und Rechtecke von 1000 g abstechen. Diese anschliessend diagonal halbieren und auf Bleche mit Silikonpapier absetzen.

Stückgare: 45–60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gären lassen.

BACKEN

In einen milden, vorgedämpften Ofen einschliessen und während den letzten 10 Minuten bei geöffnetem Zug fertig backen.

VERZEICHNIS DER ZUTATEN

Roggenschrot 38%, Wasser, Sultaninen 12%, Aprikosen getrocknet (Konservierungsmittel E220) 12%, Pflaumen (Konservierungsmittel E202) 12%, Speisesalz jodiert, Backhefe, Weizenmehl, Sauerteig

NÄHRWERTE JE 100 G

Energiewert 876 kJ / 218 kcal

Protein 4,5 g

Kohlenhydrate 45,9 g

Fett 0,9 g

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtzeit (55 Stück): 25 Minuten

FIRMENPORTRÄT

Pius Fuchs AG

Zermatt im Jahr 1965: 2800 Einwohner zählte das Bergdorf, der Tourismus war nicht mit heute zu vergleichen. Jolanda und Pius brauchten viel Mut, den ersten Laden mit Café «zum Ofen» in einem Aussenquartier zu eröffnen. Den zweiten grossen Schritt wagten sie 8 Jahre später mit dem Umzug in neue Lokalitäten, jedoch wiederum in ein wenig belebtes Quartier, aber in die Nähe des Bahnhofs. Das Risiko und der Mut haben sich ausbezahlt: 1991 eröffneten Jolanda und Pius die erste, 1999 die zweite Filiale und übergaben im gleichen Jahr die Bäckerei ihrem Sohn Philipp und Schwiegertochter Sandra. Nach der Renovation der ersten Filiale im Jahr 2002 renovierten sie das Hauptgeschäft mit Bistro 2007 komplett und setzten gleichzeitig einen neuen, modernisierten Auftritt der Bäckerei Fuchs um. Diese Massnahmen haben sich gelohnt. 3 Jahre später gewannen sie an der Swiss Bakery Trophy mit ihrem «Zermatter Bergführerbrot» die Goldmedaille sowie den Spezialpreis für das beste Bäckereiprodukt der Schweiz.

Zermatt im Jahr 2013: 5600 Einwohner zählt das Dorf heute, in Spitzenzeiten weilen über 30000 Leute in der «Stadt»! Mit den steigenden Logiernächten nimmt der Absatz von süssen Matterhorn-Souvenirs sowie Walliser Roggenbrot von Jahr zu Jahr stetig zu.

WARUM WURDE DIESES PRODUKT GEWÄHLT?

Das traditionelle Roggenbrot AOP neu interpretiert!
Ein Produkt, welches unsere Philosophie wiedergibt.



Name / Adresse	Pius Fuchs AG Getwingstrasse 24 3920 Zermatt
Betriebsinhaber	Sandra und Philipp Fuchs-Fasel
Internet	www.fuchs-zermatt.ch www.matterhörnli.ch www.bergführerbrot.ch www.walliserbrot.ch
E-Mail	info@fuchs-zermatt.ch
Gründungsjahr	1965
Anzahl	
– Mitarbeitende	30
– Verkaufsstellen	3
Produktespezialitäten	Zermatter Bergführerbrot, Walliser Roggenbrote, Choco Matterhörnli
Unternehmerischer Leitsatz	Begeisterte Kunden und Mitarbeiter

