

ALL IN ONE
Brot

Gesund und bekömmlich backen

ALL IN ONE Brot

www.brot-magazin.de

Mehr als **30 Rezepte**
für jeden Tag
kreativ · erprobt · gelingsicher

Das perfekte
Küchen-
Equipment

Alles, was für das
Backen zuhause
nötig ist

Brot & Brötchen ohne Aufwand

MISCHEN, WARTEN, BACKEN, LECKER

Unter anderem in diesem Heft



Kürbis-Karottenkracher



Kürbis-
Buttermilch-Kruste



Kartoffel-Käse-Focaccia



Super-einfaches
Mischbrot



Maronen-Brot



Ruchmehl-Landbrot



Vollwertiges
Sandwichbrot



Ausgezogene



Gewürz-Brötchen



Glutenfreies Quarkbrot



4 191911 409900

04

9,90 EUR

A: 10,90 Euro, CH: 15,10 sFR, BeNeLux: 11,70 Euro

Brot
Sonderheft

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

Ihr habt gewählt: Das sind die 50 beliebtesten aus mehr als 1.000 Rezepten. In unserer Facebook-Gruppe wollten wir von Euch wissen, welches Rezept Euer persönlicher Favorit aus den 25 bislang erschienen **BROTA**usgaben ist. Herausgekommen ist ein spannender, ausgewogener und bunter Mix, den wir für Euch in einem Sonderheft **Best of BROTA** zusammengestellt haben.

So vielfältig wie das Lebensmittel Brot, so vielfältig ist auch Eure Auswahl: Ob klassisches Mischbrot, französisches Baguette, Körner- oder Weizenbrot, Brötchen oder Buttertoast so wie das beliebte, weil besonders fluffige, Tangzhong - alles ist dabei. Auch sämtliche Schwierigkeitsstufen sind vertreten. Von einfach zu verarbeitenden Weizen- bis hin zu aufwändigeren weichen Teigen sind alle Arten vertreten.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de



EDITORIAL



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER.

Wir kennen kaum einen Menschen, der nicht von Geruch und Geschmack frischen Brotes hingerissen ist. In Supermärkten wird vor allem deshalb frisch aufgebacken, weil der entstehende Duft wohlige Atmosphäre schafft und so zum besinnungslosen Einkauf animieren soll. Neben dem sinnlichen Erlebnis sprechen Aspekte wie Kontrolle der Zutaten oder die hohe Bekömmlichkeit für das Selberbacken von Brot und Brötchen.

Und doch schreckt so manches Rezept Neulinge auf den ersten Blick ab. Da werden Sauerteig oder Poolish angesetzt, Brüh-, Quell-, Kochstücke hergestellt. Und das alles nimmt Augenscheinlich irre viel Zeit in Anspruch. Dass sich all das prima in den (Arbeits-)Alltag integrieren lässt, versteht man später. Aber eben nur, wenn man die ersten Schritt wagt.

Dabei soll dieses Heft helfen. Denn hier präsentieren wir ausschließlich sogenannte All-in-One-Rezepte. Dabei kommen alle Zutaten gleich zu Beginn in die Schüssel. Nach dem Kneten – aber selbst das entfällt bei einigen Rezepten – ist nur noch Warten angesagt. In der Zeit kann man arbeiten, schlafen, die Verwandtschaft nerven oder Hobbies nachgehen. Danach wird nur noch geformt und gebacken.


Auch so vergehen zwischen erstem Schritt und fertigen Brot gern mal 12 oder mehr Stunden. Das ist wirklich sinnvoll. Denn Zeit ist wichtige Zutat für Aroma und Bekömmlichkeit. Aber der wirkliche Arbeitsaufwand, bei dem der Teig Aufmerksamkeit benötigt, beschränkt sich auf gerade mal 15 Minuten. Manchmal mehr, manchmal sogar weniger. Komfortabler geht es kaum.


Für Neulinge sind diese Rezepte ein perfekter Einstieg. Weil sie all die positiven Eigenschaften selbst gebackenen Brotes mit maximaler Einfachheit in der Herstellung verbinden. Aber auch wer schon lange selbst backt, schätzt die Flexibilität, die All-in-One-Rezepte geben. Sie ermöglichen das Drauflosbacken, wenn man nicht die Gelegenheit hatte, einen Vorteil anzusetzen oder die Körner einzuweichen.


Es kommen hier also alle auf ihre Kosten. Bei Stöbern, Entdecken, Ausprobieren wünschen wir viel Spaß und Erfolg, für die Verkosten guten Appetit.

Herzliche Grüße

Edda Klepp & Sebastian Marquardt
Chefredaktion

 @brotmagazin


 /BrotMagazin

 brot-magazin.de


Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

Brot
Akademie

 brot-akademie.com

Für alle, die ihre Kenntnisse zum Brot- und Brötchenbacken vertiefen möchten, haben wir das perfekte Angebot. In der **BROT**Akademie findest Du Onlinekurse, die Dich in Deinen bäckerischen Fähigkeiten unterstützen und voranbringen, zum Beispiel die „Masterclass Brötchen“ oder die „Masterclass Sauerteig“. Schau gleich vorbei und hole dir den dauerhaften Zugang. Mit unserem Newsletter bleibst Du außerdem immer auf dem Laufenden.

INHALT



12
Kein-Aufwand-Brot



14
Kürbis-Karotten-Kracher



15
Zucchini



16
Marokkanische
Gewürzbrötchen



18
Kartoffel-Kümmel-Laib



20
Kartoffel-Joghurt-Kruste



22
Ruchmehl-Bärlauch-Brot



23
Texas Hold'em



24
We are family



26
Gerstenbrot mit
Leinsamen



28
Ruchmehl-Landbrot



35
5-Minuten-Vollkornbrot



36
Kartoffel-Käse-Focaccia



38
Walnuss-Dattel-Stangen



39
Dinkel-Roggen-
Buttermilch-Brot



40
Langsames Wildhefe-Brot



43
No-Knead-Bierwurzeln



44
Volles Sandwich



45
Urige Marone



46
Kürbis-Buttermilch-Kruste



48
Frühlingsbrot



54
Dinkel-Schmand-Kruste



55
Dinkelreich



56
Ausgezogene

GRUNDLAGEN

- All-in-One** Seite 6
Alles über das Backen ohne Vorteige
- All you need is ...** Seite 50
Welches Equipment zum Backen wichtig ist

VERSCHIEDENES

- Editorial** Seite 3
- Inspiration** Seite 30
Bücher, Blogs und mehr über Brot
- Die BROTKarte des guten Geschmacks** Seite 42
Empfehlungen für Mühlen und Bäckereien
- BROTLaden** Seite 62
Nützliche Produkte fürs heimische Backen
- Glossar** Seite 79
- Vorschau/Impressum** Seite 82



58 Roggen-Malz-Mix



60 Ruckzuckchini



70 Ci 'N Di



71 Studi-Zwirbel



72 Le Pain Authentique



74 Quarks



76 Mediterranes Wurzelbrot



78 Früchtebrot

✓ Glutenfrei

WIE DIESES HEFT FUNKTIONIERT

Vorab

Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe und von Hobby-Bäckerinnen und -Bäckern in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

Philosophie

Im Mittelpunkt stehen Brote mit langer Garzeit. Sie machen nicht mehr Arbeit als schnelle Brote, die Teige reifen nur länger. Denn immer mehr Forschungen weisen darauf hin, dass viele Menschen Probleme mit der Verträglichkeit von Brot haben, die aber nicht im Zusammenhang mit dem Getreide oder Gluten stehen, sondern mit der schnellen Herstellung. Während der langen Garzeit werden schwer verdauliche Stoffe im Teig abgebaut. Zudem hat der Teig mehr Zeit, Aromen zu entwickeln. Am Ende ist das Brot also nicht nur verträglicher, sondern auch bedeutend leckerer.

Temperaturen

Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Garzeiten. Auch Backtemperaturen und -zeiten können variieren. Denn welche Temperatur ein Ofen anzeigt und welche tatsächlich im Garraum erreicht wird – das sind manchmal zweierlei Dinge. Wer sichergehen möchte, misst die Ofentemperatur mit einem entsprechenden Thermometer. Brot ist durchgebacken, wenn die Kerntemperatur um 97°C beträgt. Bei Kleingebäck backt man am besten immer auf Sicht und beendet den Backprozess, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl – auch Mehle mit derselben Type von verschiedenen Herstellern – hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man zunächst etwas Wasser (20-30%) zurückhalten und schluckweise nachschütten.

Zeitangaben

Jeder Sauerteig, jede Hefe, jede Knetmaschine arbeitet anders. Daher sind Zeitangaben zwar erprobt, dennoch nur eine Empfehlung. Wann ein Teig ausgeknetet ist, zeigt der Fenstertest, die Gärreife zeigt sich am Teig.

Sauerteig

Gerade Sauerteig ist eine große Variable, da jedes Anstellgut – abhängig von Häufigkeit und Art der Auffrischung – unterschiedlich schnell arbeitet. Daher sind hier immer Zeitfenster angegeben. Der Teig entscheidet, wann er reif ist, nicht die Uhr. Bei festeren Vorteigen erkennt man die Reife daran, dass der Teig sich in etwa verdoppelt hat und sich leicht nach oben wölbt. Bei flüssigeren Vorteigen geht man am besten mit einem Löffel an der Oberfläche entlang. Ist der Teig sehr blasig, ist er reif. Eine andere Variante ist es, mit der Schüssel auf einen Untergrund zu klopfen. Fällt der Teig leicht zusammen, hat er die volle Reife erreicht und muss verarbeitet werden. Grundsätzlich gilt aber: Auch mit leichter Unter- oder Übergare lässt er sich verwenden.

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

- ★☆☆ – einfaches Rezept
- ★★☆ – Rezept mit Anspruch
- ★★★ – sehr anspruchsvolles Rezept

Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für ein Brot nötig sind. Zudem gibt es einen Hinweis, ob das Rezept für Einsteiger geeignet ist. Das ist es aus unserer Sicht immer dann, wenn alle Zutaten ohne größere Komplikationen schnell zur Hand sind. So kann es sein, dass ein einfaches Sauerteigbrot nur einen Stern hat, aber keine Einsteiger-Empfehlung, da eben erst Sauerteig angesetzt oder besorgt werden muss. Umgekehrt kann auch ein anspruchsvolleres Rezept für Neulinge geeignet sein, wenn die Zutaten schnell zur Hand sind.

Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 79 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

Viel Spaß beim Entdecken und Nachbacken.
Wir freuen uns auf Euer Feedback.

- @brotmagazin
- /BrotMagazin
- facebook.com/groups/brotforum
- BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezepte

Trotz größter Sorgfalt passieren manchmal Fehler. In Rezepten ist das besonders ärgerlich. Daher berichtigen wir entscheidende Fehler, sobald sie entdeckt werden. Du findest die Korrekturen hier: www.brot-magazin.de/korrekturen



Text: Johanna Hölscher
& Edda Klepp

Alles in einem

BROT BACKEN OHNE VORTEIGE

All-in-one-Brote lassen sich perfekt in den Alltag integrieren. Alle Zutaten kommen direkt in die Schüssel, werden gründlich gemischt und dürfen dann als Teig in Ruhe gären. Danach folgen nur noch das Formen, die Stückgare und das Backen. Mit geringem Aufwand entstehen so tolle Brote mit vollem Aroma. Vorausgesetzt, man gibt ihnen ausreichend Zeit zum Reifen.

Sie geben dem Brot Geschmack, sorgen für Bekömmlichkeit und eine lange Frischhaltung: Vor- und Nullteige. Wer wenig Zeit hat und dennoch Brote selber backen will, stört sich manchmal allerdings daran, in der Vorbereitung zunächst mehrere Arbeitsschritte durchlaufen und zwischendrin Wartezeiten in Kauf nehmen zu müssen, bis es endlich an den Hauptteig geht. Für Neulinge und Brotfans, die so wenig Zeit wie möglich ins Backen investieren wollen, eignen sich All-in-one-Brote daher perfekt.

Was All-in-one bedeutet

Eine einheitliche All-in-one-Methode gibt es in der Praxis nicht. Auf Blogs und in Büchern werden sehr unterschiedliche Rezepte unter diesem Begriff zusammengefasst. Wie ihr Name schon sagt – „All-in-one“ steht für „Alles auf einmal“ – gibt man der Definition nach alle Zutaten auf einmal in den Hauptteig. Vorteige gibt es, streng genommen, nicht.

Und doch finden sich Ausnahmen in manchen Rezepten. Zum Beispiel wird neben Hefe häufig Sauerteig als Triebmittel verwendet. Spätestens ab einer gewissen Anstellgut-Menge gerät die Definition also an ihre Grenzen, der Sauerteig muss schließlich regelmäßig aufgefrischt werden. Wer ganz penibel ist, könnte die Zeit zwischen Auffrischen und der Zubereitung des Hauptteiges als Vorstufe werten.



Nicht selten kommen größere Mengen Sauerteig als Aroma-gebende Zutat ins Brot, sie können aber auch als Triebmittel eingesetzt werden

Meist kommen Sauerteige aber nur in Form schon vorhandenen Anstellguts aus dem Kühlschrank in den Hauptteig oder zum Beispiel als Lievito Madre, die bereits wenige Tage zuvor aufgefrischt worden und somit übrig ist. Es handelt sich vielmehr um sogenannte Auffrischteige, bei denen in den meisten Fällen auch eine geringe Menge Hefe zugegeben wird, um den Teig zu treiben. Das Anstellgut muss dafür also gar keine große Triebkraft mitbringen und hat eher eine Aroma-gebende Funktion.

Auch kommt es vor, dass in der Mischphase der Zutaten zum Hauptteig kürzere Wartezeiten eingeplant werden, zum Beispiel für die Vorverquellung des Mehls. Dann gibt man zu Beginn nur bestimmte



Bei All-in-one-Brotten kommen alle Teigzutaten gleichzeitig in den Teig



All-in-one-Brot
kommt ohne
Vorteige aus



Bei der Stockgare bilden sich ein stabiles
Teiggerüst und vielfältige Aromen

Zutaten in die Schüssel, mischt sie durch, lässt die Masse etwa 30 Minuten ruhen und fügt dann erst weitere Zutaten hinzu, um den Teig schließlich fertig zu kneten.

Ist dabei zunächst kein Triebmittel im Teig, spricht man von Autolyse. Findet die Vorverquellung mit einem Triebmittel statt, nennt man den Vorgang Fermentolyse. In beiden Fällen wird Salz erst später zugegeben, da es hygroskopisch wirkt, also Wasser anzieht. Das aber soll erstmal gut mit dem Mehl verquellen, da würde dieser Effekt stören. Daher die spätere Zugabe.

In diesem Heft bilden Rezepte mit diesen Verfahren die Ausnahme. Stattdessen finden sich überwiegend Brote, bei de-

nen – der strengen Definition folgend – alle Zutaten gleichzeitig in den Hauptteig gegeben werden. Im Fachjargon spricht man dabei auch von direkter Teigführung, weil alle Zutaten eben direkt in die Schüssel kommen.

Zutaten im Brot

All-in-one-Brote bestehen aus denselben Basis-Zutaten wie alle Brote: Mehl, Wasser, Salz und einem Triebmittel wie zum Beispiel Sauerteig oder Hefe. Hinzu kommen weitere Zugaben wie Kerne und Saaten, Backmalz oder andere Geschmacksgeber. Darüber hinaus folgt die Herstellung immer demselben Prinzip: mischen, formen, backen, fertig – und zwischendrin viel Reifezeit.

Nur mit ausreichend Zeit ist nämlich gewährleistet, dass Brote mit der All-in-one-Methode – in manchen Publikationen ist auch vom All-in-Verfahren die Rede – am Ende genauso gelingen wie die aus mehrstufig geführten Teigen. Eine lange Gare sorgt dafür, dass sich im Teig vielfältige Aromen entwickeln und schwer verdauliche Bestandteile



Mehl, Wasser, Salz und Hefe – mehr
braucht es nicht für ein All-in-one-Brot

DIE SACHE MIT DEM SCHLUSS

In der Regel wird der Brotteigling zur Stückgare genau andersherum gelegt, als er später gebacken werden soll. Das gilt selbstverständlich nicht für Kastenbrote, die manchmal direkt nach dem Kneten in die Form gegeben werden oder bei denen der Teigling nach der Stückgare nicht noch einmal gedreht wird. Freigeschoben oder im Topf wird ein Brot entweder mit dem Schluss nach oben oder unten gebacken. Mit dem Schluss ist die Seite des Teiglings gemeint, auf der die Teig-Enden beim Formen zusammengeführt werden. Liegt das Brot mit Schluss nach unten im Gärkorbchen und wird dann zum Backen aus dem Korbchen gekippt, liegt der Schluss oben. So bekommt das gebackene Brot eine wilde, rustikale Kruste. Ist der Schluss im Korbchen oben, ergibt sich nach dem Drehen eine glatte Oberfläche. Der Teigling wird dann in der Regel eingeschnitten, damit die Kruste beim Ofentrieb kontrolliert aufreißt.

Ist der Teig erst einmal
bereitet, unterscheidet
sich die Herstellung
von All-in-one-Brot
nicht mehr von der
anderer Brote



des Mehls abgebaut werden können. Um das genauer zu verstehen, lohnt es sich, die Vorgänge im Teig etwas genauer zu betrachten.

Kommt Mehl mit Wasser in Berührung, beginnt ein Prozess, in dem es aufquillt und darin enthaltene Eiweiße sich zu Gluten verbinden, das wiederum ein Klebergerüst aufbaut. Das geschieht ganz ohne Zutun von außen, dauert dann aber einige Stunden. Das Kneten unterstützt diesen Prozess mechanisch und verkürzt ihn auf Minuten. Daneben kann es sinnvoll sein, den Teig während der Stockgare hin und wieder zu dehnen und zu falten. Hierdurch kommt Spannung in den Teig und das Glutengerüst wird stabilisiert.

Dem Teig Zeit geben

Das Triebmittel sorgt dafür, dass ein Fermentationsprozess im Teig beginnt. Während der Gare spalten Enzyme die im Getreide enthaltene Stärke zu Zuckermolekülen. Die wiederum werden von Hefen und Milchsäurebakterien als Nahrung aufgenommen und verdaut. Im Rahmen des Stoffwechsels bilden sie verschiedene Abbauprodukte. Eines davon ist Kohlendioxid, das in Form von Bläschen im Teig sichtbar wird und ihn auflockert. Wird der Teig später gebacken, bleiben die Löcher als Porung erhalten. Hierbei gilt: Je größer die Bläschen nach der Fermentation, desto lockerer die spätere Porung.

Gleichzeitig entfalten sich im Teig vielfältige Fermentationsaromen. Neben Kohlendioxid scheiden die Mikroorganismen nämlich einen weiteren Stoffe aus: Essigsäure ist später als klassisches Sauerteigaroma spürbar. Milchsäure gibt dem Gebäck joghurtähnliche Geschmacksnoten. Auch Alkohol wird gebildet. Beim Backen verdampft er, aber der aromatische Geschmack bleibt. Je geringer die Menge des Triebmittels im Teig, desto länger dauert die Reifezeit und desto größer fällt die Aromenvielfalt später aus. Statt Vorteige zu verwenden, die denselben Zweck erfüllen, kommt in All-in-one-Brot daher eine möglichst geringe Triebmittel-Menge zum Einsatz.

Mit Temperaturen arbeiten

Neben der Menge des Triebmittels lässt sich die Gare durch die Temperatur des Teiges beeinflussen. Die Raumtemperatur in Küchen beträgt durchschnittlich etwa 20 bis 22°C. In einer wärmeren Umgebung,



Gutes Brot braucht
Zeit, erst recht wenn
es ohne Vorteig
bereitet wird



Wer gerne zuhause backt, aber nur wenig Zeit in die Teigbereitung investieren möchte, ist mit All-in-one-Rezepten gut beraten

zum Beispiel einer Gärbox, gärt der Teig schneller, während die Lagerung des Teiges im Kühlschrank oder Keller bei kälteren Temperaturen den Prozess verzögert. Dafür gibt es eine hilfreiche Formel: Pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich die Garzeiten in etwa.

So lässt sich der gesamte Fermentationsprozess gut steuern und sowohl durch eine geringe Triebmittelmenge sowie niedrige Temperaturen verlangsamen, was All-in-one-Teigen in Sachen Geschmack, Textur und Bekömmlichkeit zugutekommt.

Wie bei anderen Broten auch, sollte man den Teig während der Gare gut beobachten, um eine Über- oder Untergare des All-in-one-Brottes zu vermeiden. Übergare bedeutet, dass ein Teig zu lange gereift ist. Der Teigling hat dann eine schwächere Teigstruktur und geht nicht mehr gut auf. Dieses Problem kann im Sommer auftreten, wenn die Temperaturen

Während der Gare entwickeln sich Gärgase, die dem Brot seine spätere Porung verleihen

im Innenraum steigen. Gegebenenfalls ist der Teig dann schon früher reif, als es im Rezept angegeben wird. Ist ein Teig hingegen noch nicht ausgereift, bezeichnet man das als Untergare.

Zeit zum Quellen

Quellen müssen auch Zutaten wie Kerne, Körner, Saaten. Klassisch verarbeitet man sie in einem Quell- oder Brühstück. Sie liegen also





Während der Gare sollte man die Teiglinge gut im Auge behalten

einige Stunden im Wasser, um zu Quellen. Das macht sie besser zu kauen. Es verhindert aber auch, dass diese Zutaten dem Teig Wasser entziehen. Das Brot würde sonst sehr schnell trocken.

Um diesem Effekt Rechnung zu tragen, gibt man deutlich mehr Flüssigkeit in All-in-one-Teige, wenn sie Kerne oder Saaten enthalten. Entsprechend wirken sie am Anfang deutlich zu weich. Doch im Verlauf mehrerer Stunden saugen die Extra-Zutaten Wasser aus dem Teig auf. Wenn es dann ans Formen des Brotes geht, hat der Teig längst eine festere Konsistenz, die sich gut handhaben lässt.

Einfache Herstellung

Ist der Teig für ein All-in-one-Brot erst einmal bereitet, findet man im weiteren Prozess keinen wesentlichen Unterschied mehr zu anderen Broten, die mit indirekter Teigführung hergestellt worden sind. Voraussetzung dafür ist jedoch, dem Hauptteig ausreichend Zeit zur Reife einzuräumen. Nur dann werden sich vielfältige Aromen in der

DIE VERSCHIEDENEN PHASEN DER REIFEZEIT

Grundsätzlich wird die Gare in drei Phasen unterteilt: die Stockgare, die Zwischengare und die Stückgare. Die **Stockgare** – auch Kesselgare – bezeichnet die erste Ruhezeit des Teiges nach dem Kneten. Vor der **Zwischengare**, auch Ballengare genannt, wird der Teig portioniert und vorgeformt, dann bekommt er nochmals Zeit zum Reifen und entspannen. So lässt sich ein besonders stabiler Teig anschließend wieder besser formen. Außerdem verhindert diese Phase, dass der Teig während der endgültigen Formgebung reißt. Nicht immer ist in Brotrezepten eine Zwischengare vorgesehen, oft wird der Teigling direkt nach der Stockgare in seine gewünschte Form gebracht. Darauf folgt die **Stückgare**. Der Teigling reift dabei „im Stück“ in genau der Form, in der er später auch in den Ofen kommt. Meist geschieht das in einem Gärkorbchen.



Was gibt es Schöneres als frisch gebackenes Brot?

Krume sowie eine stabile Teigstruktur bilden können und schwer verdauliche Bestandteile im Mehl abgebaut.

Mit geringem Aufwand kann man mit der Alles-in-einem-Methode also ebenso leckere wie optisch ansprechende Brote backen wie mithilfe anderer Verfahren. Wer nur wenig Zeit in die Teigherstellung investieren möchte oder noch am Anfang steht, findet in All-in-one-Rezepten die perfekte Anleitung für selbst gebackenes Brot, das herrlich duftet und ebenso gut schmeckt. 🍞

Anzeige



Perfekt für Brot, Brötchen, Baguettes, Pizza, Kuchen etc.



Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen für jede Küche und Backstube sowie professionellem Zubehör!
Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
0 79 33 / 91 40-0
www.manz-backtechnik.de

KEIN- AUFWAND-BROT

Wer auf der Suche nach einem Brotrezept ist, das ohne großen Aufwand zubereitet werden kann und dennoch köstlich schmeckt, hat es mit diesem gefunden. Es vereint die Leichtigkeit der Zubereitung mit dem Genuss eines frischen, selbstgebackenen Laibes. Die rustikale Kruste verströmt betörende Röstaromen, die Krume eine angenehme Säure.

Teig-Zutaten

- ▶ 370 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 420 g Weizenmehl 550
- ▶ 120 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 70 g Anstellgut
- ▶ 11 g Salz

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	25-33 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 15 Minuten
Schwaden:	nein

▶ Alle Zutaten per Hand zu einem homogenen Teig mischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden gehen lassen, dabei nach 3 und 6 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt für 12-20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.


▶ Den Teigling aus dem Gärkorbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. Für die letzten 10-15 Minuten den Deckel abnehmen. ■



NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Rezept & Bilder: David Ruppert

 @gamer.backt



TIPP

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 20.15 Uhr	Nächster Tag	▶ 10.00 Uhr	▶ 10.45 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	▶ 9.30 Uhr	Backen	Brot fertig
		Ofen vorheizen		



Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Karottensaft (Raumtemperatur)
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 260 g Hokkaidokürbis (geraspelt)
- ▶ 90 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 75 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 3 g Frischhefe

Spätere Zugabe:

- ▶ 15 g Kürbiskernöl (alternativ Walnussöl)
- ▶ 14 g Salz

KÜRBIS-KAROTTEN-KRACHER

Hokkaidokürbis und Karottensaft verleihen der Krume eine schöne, gelbe Farbe. Geröstete Kürbiskerne im Laib sorgen zugleich für ein knuspriges Kau-Erlebnis. Das Ergebnis ist ein sehr aromatisches Brot, das ein leckerer Begleiter zu herzhaften sowie süßen Belägen ist – und dabei auch noch toll aussieht.

▶ Alle Zutaten – außer Salz und Öl – auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen und 30 Minuten quellen lassen. Dann Salz sowie Öl zugeben und 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

▶ Den Teig einmal dehnen sowie falten und anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 7-8 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten nochmals dehnen und falten.

▶ Den Teig vorsichtig rundformen und mit Schluss nach oben in einem Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 10-12 Stunden

Zeit am Backtag: 10-12 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 16.00 Uhr	▶ 17.00 Uhr	▶ 17.30 Uhr	▶ 18.20 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

**TIPP**

1 g Frischhefe
entspricht etwa
der Größe einer
Kichererbse.

Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Zucchini (gelb, mittelfein gerieben)
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 320 g Weizenmehl 550
- ▶ 120 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Topping

- ▶ 30 g Flocken nach Wahl

*Ergibt 8 Stück

ZUCCHINIS

Zucchini lassen sich hervorragend in einem Brot oder Brötchenteig verarbeiten. Sie sorgen für Saftigkeit und auffallende Farbe, vor allem wenn die Schale mitverwendet wird. Verschiedene Vollkornmehle und eine lange Gare geben diesen Brötchen ihr vollkundiges Aroma. Für den Biss sorgt das Topping aus Flocken. Am Backtag stehen sie in unter zwei Stunden auf dem Tisch.

- ▶ Alle Zutaten gut miteinander vermischen, sodass keine Mehlneester mehr vorhanden sind, und zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden gehen lassen. Den Teig nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche rund zu einem Durchmesser von etwa 25 Zentimeter ausziehen, mit Flocken nach Wahl bestreuen und mit einer Teigkarte in 8 Stücke teilen.
- ▶ Die Brötchen auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und zugedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Zucchini in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag	▶ 8.35 Uhr	▶ 9.05 Uhr	▶ 9.35 Uhr
Teig ansetzen	▶ 8.10 Uhr	Ofen vorheizen	Backen	Brötchen fertig
	Brötchen formen			

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little_kitchen_and_more

little-kitchen-and-more.com

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Emmer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	14 Stunden
Zeit am Backtag:	1.5 Stunden
Backzeit:	25-30 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein



TIPP

Wer kein gemahlenes Weißbrot zur Verfügung hat, kann stattdessen Semmelbrösel in der trockenen Pfanne leicht anrösten und abgekühlt zum Teig geben.

MAROKKANISCHE GEWÜRZBRÖTCHEN

Der Name der marokkanischen Gewürzmischung Ras el Hanout bedeutet frei übersetzt so viel wie „Kopf“ oder „Chef des Ladens“. Für die Zubereitung kommen bis zu 30 verschiedene Gewürze zum Einsatz, die Zusammensetzung variiert dabei von Händler zu Händler. Dem Gebäck verleiht die süß-würzige Mischung aus dem nordafrikanischen Königreich ein ganz besonderes Aroma.

▶ Alle Zutaten gründlich miteinander vermischen bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind und zugedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen, dabei alle 30 Minuten dehnen und falten.

▶ Den Teig noch einmal dehnen und falten, anschließend für 18-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben in 2 Hälften teilen. Beide jeweils länglich formen und mit einer Teigkarte in 5 gleichgroße Stücke à zirka 95 g teilen.

▶ Je ein Schälchen mit Wasser und Sesam vorbereiten.

▶ Jeden Teigling behutsam auf einer Seite mit Wasser benetzen und in Sesam drücken. Die Teiglinge auf eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten entspannen lassen.

▶ Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Teiglinge mit Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. 🍞

Rezept & Bilder:
Margarete Maria Preker

📷 @brotpassion

🖥️ brotpassion.de

Teig-Zutaten*

- ▶ 370 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Lievito Madre (aufgefrischt)
- ▶ 25 g Weißbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 3 g Gewürzmischung Ras el Hanout

Topping

- ▶ 50 g Sesamseed

*Ergibt 10 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	21-27 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

▶ 11.00 Uhr	▶ 13.15	Nächster Tag	▶ 9.45 Uhr	▶ 10.00 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	▶ 9.00 Uhr	Brötchen backen	Brötchen fertig
		Teiglinge abstechen		

TIPP

Anstelle der Lievito Madre kann man 200 g Anstellgut verwenden, muss dann aber zirka 50 g weniger Wasser zum Teig geben.



KARTOFFEL-KÜMMEL-LAIB

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Emmermehl 1300 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Emmermehl Vollkorn
- ▶ 150 g Livieto Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 200 g Kartoffel (gerieben)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 3 g Kümmel (gemahlen)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 3 g Speiseöl

Spätere Zugabe

- ▶ 30 g Wasser (optional)

Topping (optional)

- ▶ 1 EL Kümmel (ganz)

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipusteblyme

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Emmer, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	5,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Herzhaft, saftig, gut. Kartoffeln sind eine exzellente Brot-Zutat. Sie geben Gebäcken nicht nur einen Aroma-Booster, sondern speichern auch eine Menge Flüssigkeit im Teig. Das sorgt für lange Haltbarkeit und Brote, die auch am dritten Tag noch saftig sind. Ergänzt wird die Knolle hier um Kümmel. Ein spannendes Duo aus der herzhaften Brotwelt.

▶ Alle Zutaten – außer 30 g Wasser – auf langsamer Stufe 6-8 Minuten zu einem glatten Teig mischen. Je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln kann es ratsam sein, weitere bis zu 30 g Wasser zum Teig zu geben. Den Teig zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem runden Laib formen. Den Teigling mit Schluss nach unten bei Raumtemperatur in einem – bei Bedarf – mit Kümmel ausgestreuten Gärkorbchen 60 Minuten zur Gare stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C senken und weitere 35 Minuten backen. 🍞

Zeitraster

▶ 16.00 Uhr	▶ 19.15 Uhr	▶ 19.50 Uhr	▶ 20.20 Uhr	▶ 21.05 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Jetzt bestellen




In der privaten Bäckerei sind Brötchen und Kleingebäcke die große Herausforderung. Einerseits sollen sie so voluminös und luftig werden wie bei den Profis, andererseits ohne Zugabe chemischer Backmittel auskommen. Das ist nicht ganz einfach – aber machbar. Mit einigen Tricks und Kniffen sowie den richtigen Rezepten gelingen auch daheim fantastische Brötchen, die vor allem mit hervorragendem Aroma überzeugen. Das neue **BROT**Sonderheft **Einfach Brötchen** zeigt, wie es geht. Mehr als 30 Rezepte für Brötchen, Ciabatte, Vinschgauer oder Knusperstangen sorgen für optische wie aromatische Abwechslung auf dem Tisch. Reich bebilderte Ratgeber-Texte erklären, wie die kleinen Gebäcke geformt werden und welche natürlichen Zutaten sowie Tricks für die perfekten Brötchen sorgen. Zum Einsatz kommen neben den klassischen Getreiden Weizen und Roggen auch ursprüngliche Sorten wie Dinkel oder Emmer.


www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110


KARTOFFEL- JOGHURT-KRUSTE



Rezept & Bilder:
Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com



Aus den Kartoffel-Resten der letzten Mahlzeit lässt sich einfach und mit wenig Aufwand ein schmackhaftes Brot backen. Durch die Zugabe von Milch und Joghurt besticht es mit seiner fluffigen Krume sowie dem besonderen Aroma. Grund dafür ist auch die lange kalte Gare, die nebenbei für hohe Bekömmlichkeit sorgt.

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig mit feuchten Händen ein paar Mal rundum falten und zugedeckt für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Emmer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50-55 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	190°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

► Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Milch (3,5% Fett, kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 200 g Kartoffeln (geschält, gekocht, zerdrückt)
- ▶ 150 g Naturjoghurt (3,5%, kalt)
- ▶ 25 g Weizenkleie (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 4 g Frischhefe

Zeitraster

▶ 18.30 Uhr	Nächster Tag	▶ 10.35 Uhr	▶ 11.05 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Teig ansetzen	▶ 10.00 Uhr Brot formen	Backofen vorheizen	Backen	Brot fertig



RUCHMEHL- BÄRLAUCH-BROT

Wer es rustikal und aromatisch mag, ist bei diesem Brot genau richtig. Das geschmacksintensive Ruchmehl harmoniert perfekt mit dem kräftigen Roggen. Der Hauch von Bärlauch unterstreicht das Zusammenspiel und macht den Laib zum idealen Begleiter zu herzhaften Aufstrichen, Wurst oder Käse. Die wild aufgerissene Kruste gibt ihm sein charakteristisches Äußeres.

Rezept & Bild:
Maria Brinkop/
Häussler Backdorf

► Alle Zutaten auf langsamer Stufe 12 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten in einer geölten Schüssel gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend für etwa 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Teig-Zutaten

- 400 g Wasser (kalt)
- 350 g Weizen-Ruchmehl
- 150 g Roggenmehl 1150
- 15 g Anstellgut
- 11 g Salz
- 5 g Bärlauchpulver (optional)
- 2,5 g Frischhefe

► Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten akklimatisieren lassen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.

► Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

► Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest, bindig

Zeit gesamt: 23-25 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 55 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C
nach 10 Minuten

Schwaden: nein

TIPP 1g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Statt des Ruchmehls können je 175 g Weizenmehl 550 und Weizenmehl Vollkorn verwendet werden.

NOCH MEHR REZEPTE


Das Rezept von Maria Brinkop stammt aus dem Buch „Das große Holzofen-Backbuch“ vom Christian Verlag. Das Team vom Häussler Backdorf präsentiert darin zahlreiche Rezepte für Brot, Kleingebäck sowie Süßes. Garniert wird alles mit einem Vorwort von TV-Koch Johann Lafer.




Zeitraster

► 16.00 Uhr	► 18.15 Uhr	Nächster Tag ► 12.00 Uhr	► 13.00 Uhr	► 13.30 Uhr	► 14.00 Uhr	► 14.55 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Rezept & Bild:
Sebastian Krist

 @brotartig

 brotartig.de

TEXAS HOLD'EM

TIPP

1 g Frischhefe
entspricht etwa
der Größe einer
Kichererbse.

Ein All-In-Brot der besonderen Art: Ein geringer Anteil Hefe, mehrmaliges Dehnen und Falten sowie eine lange Reifezeit im Kühlschrank sorgen auch ohne Vor- oder Sauerteig für ein herrliches Aroma. Noch dazu ist es mit wenig Aufwand und nur einer Handvoll Zutaten schnell zubereitet.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 6-8 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- ▶ Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen. Nach 30, 60, 90 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend für 20-24 Stunden in den Kühlschrank geben.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 45 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 210°C reduzieren. Weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 430 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 480 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Roggenmehl 1150
- ▶ 60 g Dinkelmehl 630
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1,5 g Frischhefe

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen, Dinkel
Triebmittel:	Frischhefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	25-29 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 16.00 Uhr	▶ 19.20 Uhr	Nächster Tag	▶ 17.20 Uhr	▶ 17.50 Uhr	▶ 18.25 Uhr
Teig ansetzen	in den Kühlschrank	▶ 17.00 Uhr Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

WE ARE FAMILY

Teig-Zutaten


- ▶ 390 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 90 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 60 g Emmerschrot (fein, alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 30 g Kamutschrot (fein, alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 90 g Lievito Madre (aufgefrischt)
- ▶ 11 g Salz

Topping

- ▶ 20 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

Den Song „We are family“ singen nicht nur die Schwestern Kim, Debbie, Joni und Kathy der Band Sister Sledge, sondern auch Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut und Hartweizen. Harmonisch verbinden sie sich zu diesem aromatischen Brot. Die Weizenfamilie verträgt sich blendend. Fünf Mitglieder werden im Teig verarbeitet, der Hartweizen umgibt den Teigling nach dem Aufarbeiten außen.

Rezept & Bild:
Johannes C. Hoflehner

 angerichtet.at





TIPP
 Kamutmehl findet sich im Handel auch unter der Bezeichnung Khorasan.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8-9 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 7-8 Stunden ruhen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in einem mit Hartweizenmehl ausgestreuten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. 🍴

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	9-10 Stunden
Zeit am Backtag:	9-10 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr Teig ansetzen	▶ 16.00 Uhr Brot formen	▶ 16.30 Uhr Ofen vorheizen	▶ 17.00 Uhr Backen	▶ 17.45 Uhr Brot fertig
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

NO KNEAD-REZEPT



kein Kneten erforderlich



TIPP

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



GERSTENBROT MIT LEINSAMEN

Lust auf ein kräftiges Brot, das besonders saftig und lecker ist? Dann eignet sich das Gerstenbrot perfekt. Leinsamen können nach Belieben ergänzt werden. Sie sorgen für Geschmack, enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und sind gut für die Verdauung. Das nussige Aroma der Gerste macht das Brot zu etwas ganz Besonderem.

Teig-Zutaten

- ▶ 550 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Gerstenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 20 g Rübensirup
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3,5 g Frischhefe

▶ Alle Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 8-20 Stunden gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, ein paarmal zur Mitte hin falten, rundwirken, dann mit Schluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen, mit Mehl bestreuen, zudecken und 120 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

▶ Den Teigling in den vorgeheizten Topf geben, den Deckel schließen, in den Ofen geben und 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Gerste
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, klebrig
Zeit gesamt:	11-23 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 30 Minuten
Schwaden:	nein

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Ina-Janine Johnsen gibt es in ihrem Buch „Zimtschnecke und Dinkelbrot“ vom Stiebner Verlag. Die Autorin hat darin zahlreiche No-Knead-Rezepte zusammengestellt, von Pizzen über Körnerbrötchen bis zu Zimtschnecken oder klassisch-rustikalem Brot.



Rezept & Bild:
Ina-Janine Johnsen

Zeitraster


▶ 16.00 Uhr	Nächster Tag	▶ 10.35 Uhr	▶ 11.05 Uhr	▶ 11.50 Uhr
Teig ansetzen	▶ 9.00 Uhr	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen
				Brot fertig

Natürlich Spitzenqualität backen.

Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de

Rezept & Bild:
Margarete Maria Preker

 @brotpassion

 brotpassion.de

RUCHMEHL- LANDBROT

TIPP

Für noch mehr
Aroma kann dem
Teig 10 g inaktives
Backmalz
hinzugefügt
werden.





TIPP
 Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Ein hocharomatisches Brot, dessen Geschmack von der Kombination aus Dinkel-Ruch- und Roggenmehl geprägt wird, ist ein Hochgenuss. Das Ruchmehl mit seinem hohen Schalenanteil speichert viel Wasser. Das gibt dem Landbrot eine saftige Krume und lange Frischhaltung. Es ist der perfekte Begleiter für eine deftige Brotzeit, harmonisiert aber auch mit milden Aufstrichen.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3-5 Minuten mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-15 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 Minuten und nach 6 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, schonend rundformen und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 45-60 Minuten reifen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen, den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, die Temperatur auf 230°C reduzieren und 20 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20-25 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Dinkel-Ruchmehl (alternativ Dinkelmehl 1050)
- ▶ 150 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 10 g Lievito Madre (aufgefrischt)
- ▶ 10 g Salz

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	14-17 Stunden
Zeit am Backtag:	14-17 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	260°C
Backtemperatur:	230°C, sofort
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 7.00 Uhr Teig ansetzen	▶ 19.15 Uhr Brot formen	▶ 19.50 Uhr Backofen vorheizen	▶ 20.20 Uhr Backen	▶ 21.05 Uhr Brot fertig
------------------------------------	-----------------------------------	--	------------------------------	-----------------------------------

INSPIRATION

Ob in Büchern oder auf Social-Media-Kanälen, allorten setzen sich Menschen kreativ mit dem vielseitigen Thema Brot auseinander. Hier eine Auswahl von Dingen, die man sich einmal anschauen sollte.

Das Blog „Mann backt“ startete Marian Moschen vor mehr als 10 Jahren. Dort teilt er seine Passion für Motivtorten sowie das Brotbacken mit Interessierten. Wer von Letzterem nicht genug bekommt, erhält im seinem Buch „Mann backt Brot“ reich bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen für einfache Brote oder ausgefallene Spezialitäten. Sowohl Neulinge als auch Fortgeschrittene finden hier allerhand Inspiration für die eigenen Back-Ambitionen.

Marian Moschen
Mann backt Brot
216 Seiten
978-3702238780
€ 24,95



Zutaten, Vor- und Hauptspeisen, Backen sowie Frühstück – das sind die fünf Grundsäulen des Blogs Bärehunger. Allerdings Informationen zu, aber vor allem Rezepte aus diesen Bereichen werden dort gebündelt. Wer speziell nach Anleitungen für die Verwendung von Bärlauch sucht, oder eine neue Gnocchi-Variante ausprobieren möchte, wird hier fündig. Auch gibt es zahlreiche Brote auf dem Blog. So etwa ein Sauerteig-Leinsamen-Brot, das allen Anforderungen der All-in-one-Methode entspricht. Ohne Vorteig kommen alle Zutaten direkt zur Verwendung.

In ihrem Buch „Zeit für gute Brötchen“ wartet Foodbloggerin Sonja Bauer nicht nur mit Beispielzeitplänen und Praxistipps auf, sondern liefert praxisnahe Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Sie richtet sich an Brotliebhaberinnen und -liebhaber, die bereits ihre ersten Sporen in der Küche verdient haben, aber auch an Neueinsteigerinnen und -einsteiger. Die Autorin beantwortet Fragen nach dem perfekten Brötchenteig, der Definition von Spezialitäten wie Semmel, Schrippe oder Weggli und erklärt, wie das mit den Vorstufen bei der Teigherstellung eigentlich funktioniert. Weiterhin sind zahlreiche Rezepte wie eigene Laugenstangen, Ciabattine sowie Nugatbuchteln enthalten.




verlagshaus24.de/
christian

Sonja Bauer
Zeit für gute Brötchen
50 köstliche Rezepte für
Schrippe, Semmel & Weggli
Christian Verlag
224 Seiten
ISBN: 978-3-9596-1794-9
29,99 Euro




In der Bio ihrer Instagram-Seite bread_and_pia schreibt Pia Hofmann, dass sie mit dem Sauerteig-Virus infiziert sei – und nicht geheilt werden möchte. Ein Blick in ihre Galerie zeigt warum: Ihre vielen nachgebackenen Brote inszeniert sie mit Hingabe. Vom Roggenbrot über Brioche Buns bis hin zum Kornspitz scheint es für die Heimbäckerin und passionierte Fotografin kein Halten zu geben.

 @bread_and_pia

„Das große Holzofen-Backbuch“ stammt vom Team des Häussler Backdorfs und enthält zahlreiche Rezepte für Brot, Kleingebäck sowie Süßes. Die Rezeptsammlung enthält Klassiker wie Baguette oder Gerstebrot sowie spezielle Kompositionen wie Brotzeitstangen auf Dinkel-Roggen-Emmervollkorn-Basis. TV-Koch Johann Lafer liefert das Vorwort. Dem folgt ein einleitendes Kapitel zum Thema Brotbacken.



 verlagshaus24.de/christian




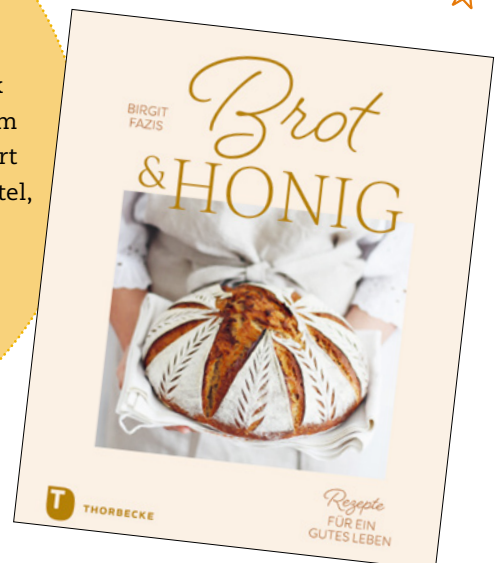
Häussler Backdorf
Das große Holzofen-Backbuch
 Christian Verlag
 224 Seiten
 ISBN: 978-3-95961-687-4
 29,99 Euro

In Birgit Fazis Buch „Brot & Honig“ sollen Kindheits-erinnerungen geweckt werden. Dafür sorgen Rezepte für ein Sauerteigbrot, aromatischen Thymian-Honig oder eine Aprikosentarte mit Lavendelblüten. Die Hauptrolle in dem üppig bebilderten Werk nehmen regionale und saisonale Lebensmittel ein, die zum Nachkochen sowie -backen einladen. Als Bonus präsentiert die Autorin auch einfache Rezepte für ökologische Putzmittel, Reiniger oder selbstgemachte Naturkosmetik.

Birgit Fazis
Brot & Honig
 Thorbecke Verlag
 184 Seiten
 ISBN: 978-3-7995-1475-0
 € 28,-




 thorbecke.de






Mit Fragen über die Zukunft und Visionen der Bäckereibranche reiste Barbara van Melle für ihr Buch „Laib mit Seele“ quer durch Österreich und Deutschland. Der Brotbäckerin und Journalistin gelang damit ein facettenreiches Werk. Es zeigt die Geschichten der Bäckerei-Persönlichkeiten, die sie besucht hat, sowie deren traditionelle Brotgeheimnisse. Aber nicht nur die Gesichter hinter dem Handwerk kommen zur Geltung, sondern auch vielfältige Rezepte mit und ohne Sauerteig, aus Dinkel, Roggen und Weizen.

 brandstaetterverlag.com

Barbara van Melle
Laib mit Seele. Rezepte, Handwerk & Geheimnisse unserer besten Bäcker*innen
 Brandstätter Verlag
 Mit Fotografien von Wolfgang Hummer
 240 Seiten
 ISBN 978-3-7106-0636-6
 32,00 Euro

Auf der Instagram-Seite [cook_as_you_feel_it](https://www.instagram.com/cook_as_you_feel_it) fällt es leicht, sich inspirieren zu lassen. Croissants, Baguettes, die im Halloween-Style gefärbt sind oder Pizzen aus dem Pizzaofen – in zahllosen Reels sowie Bildergalerien bekommt man hier leckere Rezepte an die Hand. Untermalt sind die Kurzvideos oftmals mit atmosphärischer, klassischer Musik.



 @cook_as_you_feel_it

 stiebner.com



Ina-Janine Johnson widmet sich in ihrem Buch „Zimtschnecke und Dinkelbrot“ dem Thema No-Knead-Baking. So bezeichnet man das Backen mit Teigen, die nicht geknetet werden müssen. Die Autorin zeigt, wie sich mit dieser Methode alles von Pizzen über Körnerbrötchen bis zu Zimtschnecken oder dem klassischen Brot backen lässt. Die Rezepte enthalten Infoboxen zu den gesunden Eigenschaften des jeweiligen Gebäcks.

Außerdem widmet sich die norwegische Köchin und Bloggerin in einem Spezialkapitel dem Verwerten von Brotresten.

Ina-Janine Johnson
Zimtschnecke und Dinkelbrot
 Backen ohne Kneten
 Stiebner Verlag
 248 Seiten
 ISBN: 978-3-8307-1065-3
 32,- Euro

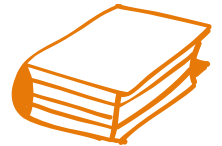





ulmer.de

„All-in-One-Brote“ lautet der Titel von Valesa Schells Buch. Darin präsentiert die **BROT**Autorin Rezepte, die ohne Vorteige unkompliziert gebacken werden. Dabei legt sie Wert auf lange Gehzeiten sowie die Verwendung von wenig Hefe. Weiterhin liefert sie eine Tabelle zur Berechnung von Gehzeiten je nach Raumtemperatur und eine Übersicht über die häufigsten Brotfehler. Das Buch erklärt zudem das Ansetzen von Anstellgut und Lievito Madre. Um die Rezepte, die von Auffrischbroten bis zu Urkorn-Gebäcken reichen, gut umzusetzen, ist ein wenig Vorerfahrung hilfreich, aber nicht Voraussetzung.

Valesa Schell
 All-in-One-Brote: Meisterhaft backen
 im Alltag – einfach ohne Vorteig.
 168 Seiten
 ISBN 978-3818613044
 € 16,95



Das **BROT**Forum auf Facebook ist der erste Ort, an dem man die nachgebackenen Brote aus den **BROT**Sonderheften und den regulären Ausgaben zu Gesicht bekommt. Nimmermüde machen sich Leserinnen und Leser nach Erscheinen sofort ans Werk und probieren sich an den neuen Rezepten. Auch wenn beim Backen einmal Fragen aufkommen, tritt man hier in Kontakt und bekommt schnelle Hilfe. Die mehr als 8.500 leidenschaftlichen Heimbäckerinnen und -bäcker werden außerdem immer auf dem Laufenden gehalten, was besondere Aktionen oder das Erscheinen der neuen Ausgaben betrifft. Alle, die sich informieren und/oder austauschen möchten, sind herzlich willkommen.

 /groups/brotforum



Auf dem Foodblog feiertäglich dreht sich alles um schnelle, einfache Rezepte, die aber auch gesund sein sollen. Schritt für Schritt wird erklärt, was zu tun ist, um die zumeist selbst kreierte Speisen nachzukochen oder -backen. Mit dabei sind unter anderem Anleitungen für echte Kanelsnegle, also dänische Zimtschnecken, oder eine knusprige Apfel-Tarte für windige Herbsttage. Das Brotangebot reicht vom Focaccia bis zum Zupf- oder Sauerteigbrot.

 feiertaeglich.de

Geballtes Wissen

Alle Grundlagen und
detailliertes Hintergrundwissen
zum Brotbacken

BROTFibel Brotbacken

24,90 €
Artikel-Nr.: FACHFIB



Jetzt bestellen

www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110



NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

TIPP

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

5-MINUTEN-VOLLKORNBROT

Wer behauptet, Brotbacken sei kompliziert, kennt dieses Rezept noch nicht. Fünf Minuten Vorbereitungszeit reichen aus, um ein wirklich perfektes Brot herzustellen. Abwiegen, mischen, ruhen lassen, formen und backen. Die wichtigste Zutat ist Zeit. Sie sorgt für ein intensives Aroma, eine tolle Kruste und eine flaumige Krume.

- ▶ Alle Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben im geschlossenen heißen Topf in den Backofen geben. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 15-20 Minuten backen. 🍞

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Marian Moschen stammt aus seinem Buch „Mann backt Brot“ vom Tyrolia-Verlag. Darin gibt es mehr als 50 Rezepte für jeden Geschmack und jeden Anlass, sodass Brotbacken im Alltag leicht gelingt.



Teig-Zutaten

- ▶ 450 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Speiseöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

Rezept & Bild: Marian Moschen, Tyrolia-Verlag

- 📷 @mannbackt
- 📘 /mannbackt
- 🌐 mannbackt.de


FÜR EINSTEIGER GEEIGNET


Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	13-15 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, sofort
Schwaden:	nein


Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag	▶ 8.25 Uhr	▶ 8.30 Uhr	▶ 9.15 Uhr
Teig ansetzen	▶ 8.00 Uhr	Brot formen	Backen	Brot fertig
	Ofen vorheizen			

Rezept & Bilder:
Maïke von Richthofen

 @justbread.de

 /justbread.de

 justbread.de



KARTOFFEL-KÄSE- FOCACCIA



Das Gebäck ist ein wunderbarer Allrounder. Focaccia lässt sich nicht nur einfach vor- und zubereiten, sondern auch vielseitig kombinieren. Sowohl zum Salat als auch als Grillbeilage oder mit Käse und Kartoffeln kann man sie als vollwertige Mahlzeit genießen. Die Kartoffeln geben der Krume eine tolle Frische und der Käse verleiht einen würzigen Geschmack.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 15 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend zugedeckt für 18-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine geölte Arbeitsfläche geben und leicht zur Mitte zusammenfalten.

▶ Den Teig mit Schluss nach unten in eine geölte Backform (etwa 33 x 23 cm) legen und die Oberfläche mit Olivenöl bestreichen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden zur Gare stellen. Das Volumen sollte sich in dieser Zeit deutlich vergrößern.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 235°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teig in der Backform leicht auseinanderziehen, mit den Fingern mehrere Mulden in den Teig eindrücken, mit geriebenem Käse bestreuen, in den Ofen geben und 20 Minuten backen. 🍴

TIPP
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 70 g Gouda (gerieben, alternativ Mozzarella)
- ▶ 70 g Kartoffeln (roh, fein gerieben)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 2 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40-60 g Gouda (gerieben, alternativ Mozzarella)

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	24-30 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	235°C
Backtemperatur:	235°C
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	Nächster Tag	▶ 12.35 Uhr	▶ 13.05 Uhr	▶ 13.25 Uhr
Teig ansetzen	▶ 10.00	Focaccia formen	Ofen vorheizen	Backen
				Focaccia fertig

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



Teig-Zutaten*

- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 380 g Weizenmehl 1050
- ▶ 80 g Roggenmehl 1150
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 70 g Datteln (entsteint, in Stückchen)
- ▶ 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40 g Roggenflocken (alternativ Roggenschrot, mittel)

*Ergibt 3 Stück

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, klebrig
Zeit gesamt:	16 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	▶ 10.15 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 11.30 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Teig ansetzen	Stangen formen	Ofen vorheizen	Stangen backen	Walnuss-Dattel-Stangen fertig



In der Winterzeit dürfen Gebäcke gern dunkler und herzhafter sein. Weizenmehl 1050 sowie Roggenmehl verleihen den Stangen ihre schöne Farbe. Der Teig erfordert kein Kneten. Walnuss-Stücke sorgen für Biss, die Datteln für milde Süße. Ihr rustikales Aussehen verdanken die Stangen den Roggenflocken. Am besten schmecken sie mit etwas Butter.

- ▶ Alle Zutaten gründlich vermischen bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Den Teig zugedeckt 14 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach 60 und 120 Minuten je einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig in 3 Teile à zirka 325 g teilen, jeweils auf eine Länge von zirka 35 Zentimeter ausrollen und in den Roggenflocken wälzen.
- ▶ Die Teiglinge zugedeckt auf einem mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Blech 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge je dreimal einschneiden, in den Ofen geben und 25 Minuten backen. 🍴

DINKEL-ROGGGEN-BUTTERMILCH-BROT

Gutes Brot braucht Zeit. Das gilt insbesondere dann, wenn der Teig sein Aroma im Kühlschrank über Nacht entfalten darf. Wer die Geduld aufbringt, wird mit einem leckeren Laib belohnt, der dank einer guten Portion Buttermilch eine fluffige Krume hat. Ein fantastisches Alltagsbrot mit dem gewissen Etwas.


- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten und zugedeckt für 12-16 Stunden im Kühlschrank in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach unten in einem gut bemehlten Gärkorbchen zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank geben.
- ▶ Rechtzeitig den Ofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Den Dampf ablassen, die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. 🍞

Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 125 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 2-3 g Flohsamenschalen (gemahlen)

Rezept & Bild:
Stefanie Herberth

 @hefe_und_mehr

 hefe-und-mehr.de



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	23,5-32 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	180°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 20.45 Uhr	▶ 21.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 7.30 Uhr	▶ 7.25 Uhr	▶ 8.00 Uhr	▶ 8.55 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank geben	Teig aus dem Kühlschrank nehmen	Brot formen und in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Teigling aus dem Kühlschrank nehmen	Backen	Brot fertig



TIPP

Das Hefewasser kann durch 0,6 g Frischhefe (0,1 g entspricht etwa der Größe eines Reiskorns) und 320 g lauwarmes Wasser ersetzt werden.

LANGSAMES WILDHEFE-BROT

Vom Ansetzen des Brotteigs bis zum Moment, in dem der Laib warm dampfend und herrlich duftend auf dem Tisch steht, vergehen sage und schreibe drei Tage. Die lange Wartezeit lohnt sich dabei sehr. Das Brot schmeckt überragend und ist durch die Verwendung von wilder Hefe sehr leicht und bekömmlich.



- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten anspringen lassen.
- ▶ Den Teig einmal dehnen und falten, dann für etwa 72 Stunden in den Kühlschrank geben, dabei dreimal täglich dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, straff rundwirken, mit Mehl bestäuben und mit Schluss nach unten zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 20-30 Minuten backen. 🍴

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Birgit Fazis steht in ihrem Buch „Brot & Honig“ vom Thorbecke Verlag. Darin versammelt sie Rezepte zu Sauerteigbrot, aber auch anderen Leckereien. Dazu gibt es zahlreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen und kreative Ideen wie selbstgemachte Naturkosmetik.



Teig-Zutaten

- ▶ 320 g Hefewasser
- ▶ 240 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 480 g Weizenmehl 550
- ▶ 370 g Weizenmehl 1050
- ▶ 17 g Salz

Rezept: Birgit Fazis
Bild: Birgit Fazis/Jan Thorbecke Verlag

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	76-78 Stunden
Zeit am Backtag:	3-4 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	210°C
	nach 30 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 9.30 Uhr	Nach 3 Tagen ▶ 9.30 Uhr	▶ 11.30 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 13.00 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank holen Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Verzeichnis für **Mühlen** und **Bäckereien**

Bitte melden

Liebhaberinnen und Liebhaber von Brot freuen sich immer über Empfehlungen guter Bäckereien. Für sie gibt es ein Verzeichnis. Das lebt vor allem vom Mitmachen.

Wenn sich Brot-Liebhaberinnen und -Liebhaber gegenseitig gute Betriebe empfehlen, dann ist das wertvoll. Sie wissen schließlich, wo man exzellentes Aroma und freundliche Bedienung findet.

Dafür gibt es die BROT Karte des guten Geschmacks. Hier können Nutzerinnen und Nutzer empfehlenswerte Bäckereien sowie Mühlen registrieren. Die Redaktion des Magazins BROT prüft die Einträge und schaltet sie binnen weniger Tage frei. Dabei ist die Karte nicht auf den deutschsprachigen Raum beschränkt. Schließlich findet man auch in Tokio oder auf Mallorca gute Backwaren.

Wer mag, versieht den Eintrag noch mit persönlichen Eindrücken. Diese geben anderen Nutzerinnen und Nutzern dann Orientierung. Auf diese Weise lässt sich auf Reisen schnell eine Bäckerei finden, die die Sehnsucht nach gutem Brot stillt, wenn man gerade nicht selbst backen kann.

Und da das viele Liebhaber/innen tun, zeigt die Karte auch eine Auswahl von Mühlen,

die von anderen Nutzerinnen und Nutzern für gut befunden werden. Die Symbole der Karte geben dabei einen schnellen Überblick darüber, ob es sich um konventionelle oder reine Bio-Betriebe handelt.

Je mehr Menschen das tun, desto nützlicher wird die BROT Karte des guten Geschmacks für alle. Also, ran ans Gerät und her mit den Empfehlungen. 📍

Bild: travelguide - stock.adobe.com

Wo man eine gute Brotauswahl findet, verrät die BROT Karte des guten Geschmacks

LINK

Die BROT Karte des guten Geschmacks:
brot-magazin.de/karte

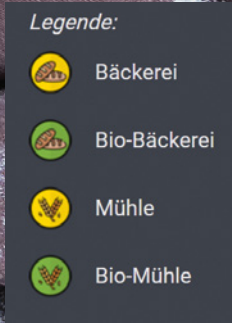
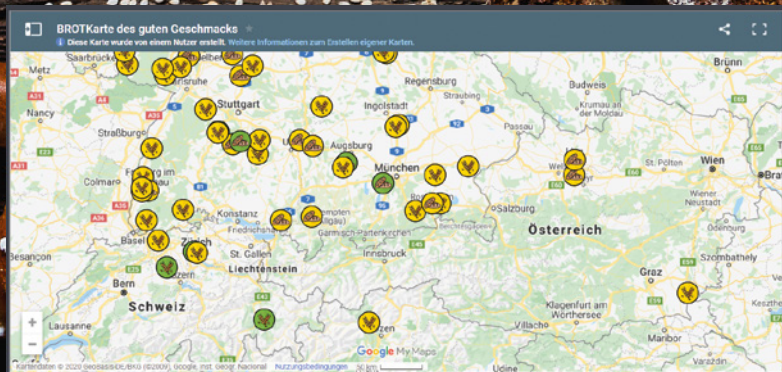
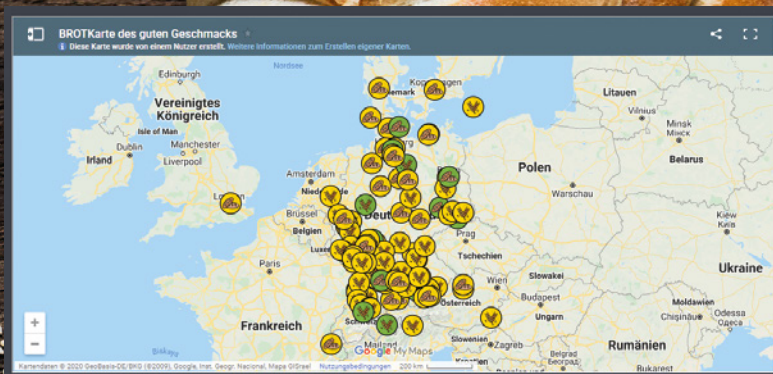


Bild: Lumixera - stock.adobe.com



NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

NO-KNEAD-BIERWURZELN

Die urigen Teigstangen sind eine hervorragende Beilage zum Grillen, zur Suppe oder zu einem leckeren Salat. Dank ihrer verwirbelten Form bilden sie besonders viel knusprige Kruste und verströmen feine Röstaromen. Passend zum Rezept empfiehlt sich als Getränk ein (alkoholfreies) Bier. Herzhaft belegt oder mit Butter bestrichen sind die Gebäcke ein Hochgenuss.

- ▶ Alle Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, dünn mit Mehl bestreuen und 8 gleich große Teiglinge à zirka 110 g abstechen.
- ▶ Jeden Teigling in die Länge ziehen und drei- bis viermal in sich verdrehen, dann in ein bemehltes Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) legen, den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge umdrehen, auf das vorgeheizte Backblech legen, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren, den Dampf ablassen und weitere 10 Minuten backen.
- ▶ Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser besprühen. 🍴

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag	▶ 8.20 Uhr	▶ 8.50 Uhr	▶ 9.10 Uhr
Teig ansetzen	▶ 8.00 Uhr	Ofen vorheizen	Backen	Wurzeln fertig
	Wurzeln formen			

Teig-Zutaten*

- ▶ 200 g Hefeweizen (alternativ Schwarzbier oder alkoholfreies Hefeweizen)
- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 450 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Rübensirup
- ▶ 10 g Schweineschmalz (sehr weich, alternativ Butter)
- ▶ 1 g Frischhefe

*Ergibt 8 Stück



1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Die Frischhefe kann durch 40 g Lievito Madre oder Sauerteig ersetzt werden.

Rezept & Bild: Sonja Bauer, Christian Verlag

@cookieundco

/groups/cookieundco

cookieundco.de

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Sonja Bauer gibt es in ihrem Buch „Zeit für gute Brötchen“ vom Christian Verlag. Neben Grundlagen zur Teigherstellung für perfekte Brötchen und Kleingebäck findet man zahlreiche Rezepte – vom normalen Weizenbrötchen über Laugenstangen, Ciabattine oder Nugatbuchteln.



FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	11,5-14 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



TIPP

Für eine etwas knusprigere Kruste kann man das Brot etwa 15 Minuten vor Backende aus der Form nehmen und ohne Form zu Ende backen.

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 50 g Milch (Raumtemperatur)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 165 g Emmermehl Vollkorn
- ▶ 100 g Emmermehl 1300 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 35 g Haferflocken (grob)
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Rapsöl (alternativ Sonnenblumenöl)
- ▶ 4 g Frischhefe
- ▶ 3 g Backmalz (aktiv, optional)

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipustebume

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Emmer
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest, geschmeidig
Zeit gesamt:	6,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6,5 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 min
Schwaden:	beim Einschießen

VOLLES SANDWICH

Frisch getoastetes Sandwichbrot ist ein echter Genuss. Die meisten Laibe dieser Gattung gelten mit ihrem hellen Auszugsmehl als Hauptzutat nicht als sonderlich nahrhaft. Doch es geht auch anders. Mit Haferflocken und einem Vollkornanteil hält das Brot länger satt und entfaltet zudem noch ein malzig-vollmundiges Aroma.

- ▶ Alle Zutaten 2-3 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 10-12 Minuten kneten. Den Teig 4 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleichschwere Teile à zirka 290 g teilen und diese jeweils zu Kugeln formen. Die Kugeln in eine gefettete Kastenform (etwa 30 cm) geben. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	▶ 14.20 Uhr	▶ 15.05 Uhr	▶ 15.35 Uhr	▶ 16.15 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Rezept & Bilder: Valesa Schell

@brotbackliebeundmehr

brotbackliebeundmehr.com

URIGE MARONE

TIPP

Anstelle der Lievito Madre kann man Anstellgut verwenden, muss dann aber das Wasser im Teig etwas reduzieren.

Maronen geben dem Brot sein besonderes Aroma. Birne ergänzt es hervorragend und macht die Krume herrlich saftig. So wird Vollkornbrot selbst für Vollkornmuffel zum Genuss. Ob zum Frühstück oder Abendessen – der Geschmack passt zu jeder Tageszeit. Und wer wenig Brot verbraucht, freut sich über die lange Frischhaltung.

- ▶ Maronen mit dem Kefir pürieren.
- ▶ Alle Zutaten – außer Salz – 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen (Fermentolyse).
- ▶ Salz zugeben und 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- ▶ Den Teig in eine leichte geölte Schüssel geben, einmal rundum falten und zugedeckt 4-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach unten 5 Minuten entspannen lassen.
- ▶ Den Teigling noch einmal straff rundwirken und mit Schluss nach unten zugedeckt in einem bemehlten Gärkorbchen 2-3 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- ▶ Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 200°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. 🍪

Teig-Zutaten

- ▶ 220 g Wasser (kalt)
- ▶ 180 g Kefir (kalt, alternativ Buttermilch)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 200 g Maronen (gekocht)
- ▶ 120 g Birne (mit Schale, gerieben)
- ▶ 70 g Lievito Madre (aufgefrischt)
- ▶ 4 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Weizen
Triebmittel:	Hefe, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	8-10 Stunden
Zeit am Backtag:	8-10 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	▶ 15.00 Uhr	▶ 17.30 Uhr	▶ 18.00 Uhr	▶ 18.50 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Brot backen	Brot fertig

TIPP

Bei Bio-Kürbis kann die abgewaschene Schale bedenkenlos mitverarbeitet werden. Das stärkt Aroma und Farbgebung. Konventioneller Kürbis sollte eher geschält werden.

KÜRBIS- BUTTERMILCH-KRUSTE



Teig-Zutaten:

- ▶ 380 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 120 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 120 g Hokkaido-Kürbis (geraspelt)
- ▶ 50 g Kürbiskerne (grob gehackt)
- ▶ 12 g Kürbiskernöl (alternativ Rapsöl)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14,5-17,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50-55 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	190°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschleusen, nach 15 Minuten ablassen

Das ideale Alltagsbrot lässt sich mit geringem Aufwand herstellen, bleibt lange frisch und nicht zuletzt soll es natürlich gut schmecken. Die Kürbis-Buttermilch-Kruste vereint genau diese Merkmale. Die lange kalte Gare macht das Gebäck besonders aromatisch und bekömmlich.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig mit feuchten Händen ein paar Mal dehnen und falten, anschließend zugedeckt für 12-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teigling auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach unten bei Raumtemperatur 60 Minuten in einem bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Den Dampf ablassen, die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog


 schlundis.com




Zeitraster

▶ 18.45 Uhr	▶ 19.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 10.00 Uhr	▶ 10.35 Uhr	▶ 11.05 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Brot formen	Backofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Rezept & Bild: Valesa Schell

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com



FRÜHLINGSBROT

TIPP

Obacht bei der Flüssigkeits-Zugabe. Je frischer und saftiger die Karotten, desto weniger Schüttflüssigkeit wird benötigt. Alternativ kann das Brot auch direkt gebacken werden. Der Teig braucht dann bei Raumtemperatur nach dem Kneten 5-6 Stunden Stockgare und nach dem Formen 60 Minuten Stückgare im Gärkorbchen.

Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Karottensaft (kalt)
- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 200 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Karotten (fein gerieben)
- ▶ 20 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 40 g Quark (40% Fett)
- ▶ 10 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 3 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Rapsöl

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Gelbweizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	23-29 Stunden
Zeit am Backtag:	9-11 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Eine doppelte Kühlschrankgare ist optimal, um im Arbeitsalltag ohne viel Aufwand und Zeit frisches Brot zu backen. Der Teig lässt sich nach Feierabend mischen. Im Kühlschrank reift er langsam bis zum nächsten Morgen.

An dem wird er geformt und kommt im Gärkorb wieder in den Kühlschrank. Abends wird dann gebacken. Das Ergebnis ist optisch eine Wucht und geschmacklich sowieso.

▶ Alle Zutaten – außer Öl und Salz – 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 11 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Dabei nach 6 Minuten das Salz, nach weiteren 2 Minuten das Öl zugeben.

▶ Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum falten und zugedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig zugedeckt für 10-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, langwirken und mit Schluss nach oben zugedeckt in einem bemehlten Gärkorb für 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C senken und weitere 35 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	▶ 22.20 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.20 Uhr	▶ 8.25 Uhr	▶ 18.00 Uhr	▶ 18.30 Uhr	▶ 19.15 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Brot formen	Teigling in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Jetzt bestellen



Zutaten rein, Deckel drauf ... und los geht's. Der Thermomix ist ein Küchenhelfer für jede Gelegenheit. Auch als Back-Partner macht das Multifunktionsgerät eine gute Figur, wird im Handumdrehen zur Knetmaschine. Bestseller-Autorin Valesa Schell zeigt im **BROT**-Sonderheft **BROT – Backen mit dem Thermomix**, wie so leckere Brote entstehen können. Neben Sauerteig, Lievito Madre, Hefewasser und Hefe setzt die passionierte Bäckerin dabei vor allem auf den Faktor Zeit. Denn die mehr als 40 Rezepte sind selbstverständlich ganz nach der **BROT**-Philosophie mit langen Gehzeiten für Bekömmlichkeit und volles Aroma konzipiert. Sie wurden mit viel Herzblut und Leidenschaft in der heimischen Küche entwickelt und getestet. In **BROT – Backen mit dem Thermomix** verrät die Redaktion zudem, was beim Einsatz der beliebten Küchenmaschine zu beachten ist, und gibt Tipps & Tricks aus der Backstuben-Praxis.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de



Text:
Sebastian Marquardt

Brotback-Equipment im Überblick

ALL YOU NEED IS ...

Nicht nur die Vielzahl an Zutaten oder Methoden kann Neulinge beim Brotbacken verwirren. Auch, wenn es um Gegenstände geht, die das Backen am Ende erleichtern sollen, steht am Anfang vielleicht ein größeres Fragezeichen. Manches ist in einer Küche, in der regelmäßig gebacken wird, unverzichtbar, anderes dagegen eher Luxus.

Manche Utensilien dürfen in einer Küche, in der Brotbackträume wahr werden, nicht fehlen. Das Gute daran: Sie haben einen hohen Nutzwert bei geringen Kosten.

Verschließbare Gläser

Mindestens zwei davon sollte man haben, wenn man mit Sauerteig arbeitet. Schlummert in einem der Sauerteig, steht das andere schon für seinen Umzug bereit. Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich nämlich, den Sauerteig regelmäßig in ein sauberes Zuhause umzusiedeln. Die Deckel sollten stets locker anliegen, damit Gärgase austreten können. Preis: ab 1,- Euro

Schüsseln

Teige werden am besten in Schüsseln angerührt. Anders als bei Hefeteigen sollten diese bei Sauerteigen nicht aus Plastik bestehen, da die Säure die Oberfläche angreifen kann. Edelstahlschüsseln eignen

sich besser. Für All-in-one-Brote bietet sich ein Fassungsvermögen ab 3 Litern an. Preis: Plastik ab 2,- Euro, Edelstahl ab 5,- Euro

Abdeckhauben

Teige werden abgedeckt zur Gare gestellt, damit ihre Oberfläche nicht verhaftet. Weil Textil nicht hilft, sollte man zu wiederverwendbaren Wachstüchern oder Abdeckhauben greifen. Sie gibt es in verschiedenen Durchmessern und eignen sich zum Abdecken von Töpfen oder Gärkörbchen. Gelegentlich werden Duschhauben empfohlen. Ratsam sind aber Hauben mit entsprechendem Verwendungszweck, weil sie lebensmittelecht sind und keine Schadstoffe abgeben. Preis: ab 6,- Euro (für Sets).



Das Kneten von Hand kann auf Dauer recht anstrengend werden



Ein Muss für das Einschneiden der Teiglinge vor dem Backen ist ein scharfes Messer. Wellenschliff ist empfehlenswert



Schwadenwasser lässt sich per Blasenspritze sicher in den Backraum bringen

8,- Euro). Mit einer Blasenspritze (100 ml, ab 3,- Euro) lässt sich Wasser sicher auf das heiße Material geben. Ein Stück Silikonschlauch stellt eine gute Ergänzung dar. Preis: ab 16,- Euro

Teigkarten

Um den Teig gut aus der Schüssel zu bekommen, bieten sich weiche Teigkarten an. Starre Karten sind außerdem zum Formen oder Abstechen von Teigen zu gebrauchen. Es gibt sie aus Metall oder Plastik. Letzteres ist schonender für die Anrichte, über die man früher oder später schabt. Preis: ab 1,- Euro

Waage

Alle Zutaten beim Brotbacken werden mit ihrem Gewicht angegeben, um die Handhabung zu vereinfachen. Die Schüssel steht auf der Waage, nach und nach gibt man alles dazu, die Waage wird jeweils auf Null gestellt. Entscheidend ist ein großer Messbereich von mindestens 5 Kilogramm, besser aber 10 oder 15 Kilo. Zudem sollte die Fläche ausreichend groß sein, damit sich das Display auch bei einer Schüssel mit größerem Durchmesser noch ablesen lässt. Nicht zuletzt ist eine Gramm-genaue Wiegung hilfreich, wenn es um Zutaten wie Hefe oder Salz geht. Preis: ab 15,- Euro

Schwadentools

Zum Schwaden benötigt man eine feuerfeste Schale mit Steinen oder Schrauben und Muttern auf einem zweiten Blech unten im Ofen. Es geht darum, eine möglichst große Oberfläche zu schaffen, auf der Wasser unter Hitze schnell verdampft. Hier eignen sich etwa eine Nierenschale aus Edelstahl (ab 5,- Euro) sowie Lavasteine (ab 8,- Euro) oder alternativ rostfreie Schrauben und Muttern (ab

Gärkörbchen

Die gebräuchlichsten Materialien für Gärkörbchen, in denen ein Teigling zur Stückgare gelegt wird, sind Peddigrohr und Holzschliff. Schnell nachwachsende Fichte ist nicht nur der umweltfreundlichere Rohstoff, das Material gibt Teiglingen auch ein besseres Klima. Für Einsteiger empfiehlt sich eine runde Form, da das Wirken runder Teiglinge einfacher ist. 1-kg-Körbchen sind perfekt für Standard-Brote. Preis: ab 15,- Euro

Messer mit Wellenschliff

Zum schnellen und tiefen Einschneiden des Brotteiges vor dem Backen benötigt man ein Messer mit Wellenschliff, auch bekannt als Tomatenmesser. Preis: ab 10,- Euro



Zur Grundausstattung gehört eine gute Waage, eine Feinwaage für Kleinstmengen kann sie ergänzen



Ein perfektes Klima, kurz vorm Backen, gewährleisten Gärkörbchen. Danach werden sie in der Restwärme des Ofens getrocknet und ausgebürstet



Weiche Roggenteige lassen sich mit dem Handrührgerät mischen, bei Weizenteigen ist es jedoch eine Frage der Zeit, wann das Gerät aufgibt

Gerade bei anspruchsvollen Teigen kann eine Knetmaschine helfen. Zentraler Faktor sind die Motor- und Getriebequalität



Viele kleine Helfer sind nicht zwingend erforderlich, um Brot zu backen. Aber sie erleichtern den Prozess und empfehlen sich daher vor allem jenen, die regelmäßig backen.

Knetmaschine

No-Knead-Rezepte und Autolyse-Teige verringern die körperliche Arbeit am Teig, beschränken auf Dauer jedoch die Rezeptauswahl. Wo häufig gebacken wird, macht eine Küchenmaschine Sinn. Ab 99,- Euro bekommt man elektrische Kneten, die bei anspruchsvollen Brotteigen jedoch an ihre Grenzen stoßen. Maschinen von Bosch, Kenwood, Fa-mag, Ankarsrum sowie Häussler bieten eine ausreichende Motor- und Getriebequalität. Die Maschinen sind unterschiedlich vielseitig und letztlich eine Frage des persönlichen Budgets. Preis: ab 150,- Euro

Kastenform

Für manche Klassiker wie das Paderborner Landbrot braucht es eine Kastenform. Da ein Sauerteig schon mal einige Stunden in der Form gären kann, sollte sie säurebeständig sein. Abgeraten wird von Silikonformen, denn sie behindern eine schnelle Wärmeübertragung und geben dem Teig im Ofenbetrieb zu wenig Halt, was die Form des Brotes beeinträchtigen kann. Preis: ab 12,- Euro

Backstahl

Gut vorgeheizt gibt Backstahl schnell große Hitze ans Brot und stärkt den Ofenbetrieb. Mit 15 bis 20 Minuten heizt er bedeutend schneller auf als ein Back- oder Pizzastein. Backt man nicht mehrfach hintereinander, ist es auch nicht so schlimm, dass er die Wärme nach hinten raus nicht so lange speichert. Man kann Backstahl direkt kaufen,

dann ist er relativ hochpreisig. Günstiger ist ein zugeschnittenes Stück Edelstahl im (Online-)Fachhandel, das dann noch eingebrannt werden muss. Preis: ab 40,- Euro

Gusseiserner Topf

Wer einen gusseisernen Topf besitzt, muss sich um Stein, Stahl oder Schwaden keine Gedanken machen. Im geschlossenen, vorgeheizten Topf bekommt der Teigling sofort kräftig Hitze von allen Seiten. Das verdunstende Wasser wiederum bleibt im engen Topf und ersetzt so den Schwaden. Für die letzten 15 Minuten backt man mit geöffnetem Deckel, damit das Brot auch Farbe bekommt. Durch das Vorheizen muss der Topf auch nicht behandelt werden. Ob die günstige Topf-Variante von IKEA oder die Edel-Ausführung von LeCreuset – egal. Hauptsache Gusseisen. Preis: ab 50,- Euro

Dauerbackmatte

Um die Umwelt und den Geldbeutel zu schonen, kann man sich anstelle chemisch behandelten Backpapiers eine Dauerback-

DAS KANN HELFEN



Ein perfektes Back-Klima entsteht im gusseisernen Topf



Mit Kerntemperatur-Messern lassen sich Wasser-, Teig- oder Brottemperatur zuverlässig ermitteln. Infrarot-Thermometer sind eher für Fortgeschrittene



folie oder -matte anschaffen. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen mit Glasfaser oder Silikon für unterschiedliche Temperaturen. Eine Variante für bis zu 300°C ist zu empfehlen. Preis: ab 10,- Euro

Feinwaage

Wer oft Kleinstmengen abwiegen muss, kann sich mit Faustformeln behelfen, doch auf die Dauer ist es hilfreich, 0,2 Gramm auch einfach mal schnell abwiegen zu können. Einige Haushaltswaagen im höheren Preissegment bieten eine 0,1-Gramm-genaue Abwiegefunktion im unteren Gewichtsbereich an. Ansonsten zieht eben die kleine Zweitwaage mit ein. Preis: ab 10,- Euro

Kerntemperatur-Messer

Anstatt Fragen nach der Temperatur des Teiges oder Brotes nach Gefühl oder per Klopf-test zu beantworten, kann man auch einfach nachmessen, um ganz sicher zu gehen. Dieses gute Gefühl kauft man sich mit einem Thermometer, das in der Küche vielseitig einsetzbar ist. Preis: ab 12,- Euro

Stipprolle

Wer eine löchrige Optik bevorzugt, erleichtert sich das Leben mit einer Stipprolle. Dadurch muss man nicht jedes einzelne Loch mit einem Esstäbchen stechen. Preis: ab 7,- Euro

Rasierklinge/Skalpell

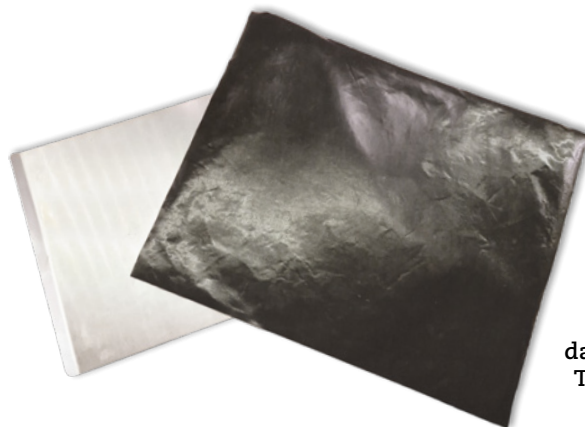
Scharfe Klingen ermöglichen kunstvolle Schnitte in den Teigling. Eine Rasierklinge eignet sich insbesondere für das klassische Einschneiden von Baguettes. Sie wird nur auf einen Halter geschoben und steigert die Perfektion des Einritzens. Preis: ab 5,- Euro



Die höhere Kunst des Einschneidens ermöglichen Rasierklingen und Skalpelle

Luftdicht verschließbare Behälter

Vorratsschädlinge tauchen irgendwann in jeder Küche auf. Da ist die Aufbewahrung von Mehl- und anderen Vorräten in luftdicht verschließbaren Boxen von Anbietern wie Lock & Lock oder Auer in unterschiedlichen Größen dringend angeraten. Schraubgläser, Papier- oder Plastiktüten sind keine Hürden für die Mitesser. Grundsätzlich ist richtig, dass Mehl eigentlich atmen soll. Bei den in Haushalten üblichen Mengen überwiegt aber der Vorteil des Schädlings-Schutzes. Da kann das Mehl aufs Atmen mal verzichten. Preis: ab 15,- Euro. 🍪



Dauerbackfolie und Einschleier fördern das sanfte Gleiten des Teiglings in den Ofen

DAS GEWISSE EXTRA

Einige Dinge braucht man eigentlich nicht für gutes, eigenes Brot. Sie erleichtern es einem aber, wenn man öfter und mit höherem Anspruch Brote backt. Hierzu zählen etwa Einschleier, die dabei helfen, den Teig aufs heiße Blech zu bringen, oder Gärboxen, um die Temperatur beim Garprozess gut kontrollieren zu können. Für ein perfektes Gärklima sind außerdem Backleinen ein Mittel der Wahl. Diese sollten möglichst schwer sein.

Ein pH-Messgerät zur Messung des pH-Wertes des Sauerteiges oder von Hefewasser sowie ein Infrarot-Thermometer zum Messen der Teigtemperatur sind eher etwas für Fortgeschrittene, die eine sehr innige Beziehung zu ihrem Teig suchen. Ein Schwadomat ersetzt Hausmittel und sorgt für gemütlicheres, professionelles Schwaden im Ofenbetrieb.

Zuletzt seien Haushaltsmühlen genannt. Mehl, geschweige denn Typen-Mehl, lässt sich damit zwar nicht mahlen, aber mit dem Vollkorn-Feinschrot bekommt man eine tolle, selbstgemachte Zutat zur Hand.



Die Stipprolle ist ein praktisches Spielzeug für Fans des löchrigen Paderborner Landbrottes. Auch Quiche-Teige lassen sich damit perforieren




DINKEL-SCHMAND-KRUSTE

Teig-Zutaten

- ▶ 260 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 350 g Dinkelmehl 630
- ▶ 250 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 200 g Schmand
- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 25 g Zuckerrübensirup
- ▶ 12 g Salz

Rezept & Bild: Dieter Stegmaier

 @brotschmiede_dieterstegmaier

 /brotschmiede_dieterstegmaier

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	elastisch, weich
Zeit gesamt:	25 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein

Ein Dinkellaib, getrieben durch aromatischen Sauerteig, ist per se ein leckeres Brot. Eine ordentliche Portion Schmand bringt zusätzliche Saftigkeit und eine milde Säure ins Gebäck. Als Gegenspieler kommt etwas Zuckerrübensirup hinzu. Er unterstreicht den Geschmack des Dinkelmehls auf natürliche Weise.

▶ Alle Zutaten 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Im Anschluss den Teig für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft in den vorgeheizten Topf stürzen, den Deckel schließen, in den Ofen geben und 35 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen. 🍞

Zeitraaster

		Nächster Tag				
▶ 16.00 Uhr	▶ 19.15 Uhr	▶ 15.00 Uhr	▶ 15.30 Uhr	▶ 15.35 Uhr	▶ 16.05 Uhr	▶ 16.50 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

DINKELREICH

Eine lange Gehzeit ist das Geheimnis des guten Geschmacks und der Verträglichkeit bei den meisten Broten. Besonders lecker ist die Kombination aus zweierlei Dinkelmehlen und Ruchmehl in Verbindung mit einem guten Schuss Buttermilch. Er gibt dem Laib eine milksaure Joghurt-Note.

▶ Alle Zutaten etwa 7 Minuten auf langsamer Stufe mischen. Vom Wasser zu-nächst nur 100 g verwenden und den Rest nur bei Bedarf nachschütten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Zugedeckt für 8 Stunden in den Kühlschrank geben.

▶ Den Teigling sanft auf ein kaltes Backblech stürzen, mit Wasser einpinseln, einschneiden und in den kalten Ofen geben. Sofort den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze einschalten und 45-50 Minuten backen. Sollte das Brot zu dunkel werden, kann man es mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) zudecken. 🍞

Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 100 g Dinkel-Ruchmehl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	9,5 Stunden
Zeit am Backtag:	9,5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

TIPP

Wenn der Teig auf dem Backblech in die Breite läuft, lässt er sich mit einem passenden Tortenring in Form halten. Diesen sollte man allerdings vorher einfetten und gut mit Mehl bestreuen.

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	▶ 10.15 Uhr	▶ 10.20 Uhr	▶ 18.20 Uhr	▶ 19.10 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Brot in den Kühlschrank geben	Backen	Brot fertig



AUSGEZOGENE

Teig-Zutaten*

- ▶ 250 g Saure Sahne
- ▶ 60 g Milch
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Manitobamehl (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Rohrzucker
- ▶ 40 g Rapsöl
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 Msp. Vanille (gemahlen)

Zum Zubereiten

- ▶ Rapsöl

Topping

- ▶ Puderzucker (alternativ Zimt und Zucker)

*Ergibt 10 Stück

Ausgezogene – auch Knieküchle genannt – sind ein traditionelles Schmalzgebäck der süddeutschen, österreichischen und Südtiroler Küche. Der Namenslegende nach haben fränkische Bäckerinnen den Teig über dem Knie ganz dünn ausgezogen. Je breiter das Knie, desto größer und dünner die Küchlein. Sie sollten so dünn sein, dass man einen Liebesbrief durch sie hindurch lesen kann. Wer keine dicken Knie hatte, nahm für die Formgebung der Küchlein ein dickes, abgerundetes Stück Holz, das dem Knie nachempfunden ist. Zum Glück lassen sich Ausgezogene auch mit Fingerspitzengefühl und ohne Unterstützung von Knie oder Holz herstellen.

▶ Alle Zutaten von Hand miteinander verkneten, bis ein fester Teig entsteht. Diesen dann zugedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

▶ Den Teig dehnen und falten und zugedeckt für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Eine Pfanne mit reichlich Rapsöl erhitzen. Die Ausgezogenen sollen darin schwimmen können. Zusätzlich ein Schälchen mit Rapsöl vorbereiten.



TIPP
 Anstelle von Rapsöl können im Teig 50 g Butter verwendet werden. Die Frischhefe lässt sich durch 70 g Lievito Madre ersetzen.

- ▶ Zwei Geschirrtücher nass machen, gut auswringen und nebeneinander auf einen Tisch legen.
- ▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Stücke à zirka 100 g teilen. Jeden Teigling rundschleifen.
- ▶ Beide Hände in das Öl im Schälchen tauchen und dann jeden Teigling von der Mitte aus zum Rand hin rundherum mit Daumen-, Zeige- und Mittelfinger ausziehen, ohne dass der Teig reißt.
- ▶ Die Küchlein auf den leicht befeuchteten Geschirrtüchern ablegen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob das Fett heiß genug ist. Sprudeln Bläschen entlang des Stäbchens, können die Küchlein ausgebacken werden bis sie goldbraun sind.
- ▶ Die Ausgezogenen auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreuen. 🍯

Rezept & Bilder:
 Margarete Maria Preker
 @imagina_von_rosenberg
 /brotpassion
 brotpassion.de

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
 Getreide: Weizen
 Triebmittel: Hefe
 Teigkonsistenz: fest
 Zeit gesamt: 15,5-17,5 Stunden
 Zeit am Backtag: 1,5 Stunden


Zeitraster

▶ 20.00 Uhr Teig ansetzen	▶ 22.15 Uhr Teig in den Kühlschrank stellen	Nächster Tag ▶ 10.30 Uhr Teig portionieren, formen, ausbacken
-------------------------------------	---	---



Rezept: Valesa Schell
Bild: Schmidt-Röger/Verlag Eugen Ulmer

 @brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com

ROGGEN- MALZ-MIX

Kräftiges Malzbier gibt dem herzhaften Roggenbrot seinen malzigen Geschmack. Ansonsten gibt es hier Roggen pur, einen Mix aus 40 Prozent Waldstaudenroggen- und 60 Prozent Champagnerroggenmehl. Für eine gute Frischhaltung und ein besonderes Aroma sorgen außerdem geröstetes Altbrot und etwas Buchweizenmehl. Ein fantastisches, mildes Roggenbrot, das zu allem passt.

- ▶ Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, 45 Minuten quellen lassen, Salz zugeben und den Teig auf schnellerer Stufe weitere 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit dem Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 24 cm) geben.
- ▶ Die Oberfläche bemehlen, sodass kein Teig mehr zu sehen ist, und den Teigling zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, bis sich auf der Oberfläche Risse zeigen.
- ▶ Den Teig noch einmal bemehlen und zugedeckt bei Raumtemperatur weitere 45-60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Form mit dem Teig in den Backofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 40-45 Minuten backen. ■

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Valesa Schell stammt aus ihrem Buch „All-in-One-Brote: Meisterhaft backen im Alltag - einfach ohne Vorteig“ vom Verlag Eugen Ulmer. Im Buch finden sich umfangreiche Hintergrundinformationen, zum Beispiel zur Umrechnung von Gehzeiten oder der Pflege von Anstellgut. Daneben enthält das Buch zahlreiche Rezepte, vom Auffrischbrot bis zum Urkorn-Gebäck.



Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
 - ▶ 200 g Malzbier (Raumtemperatur)
 - ▶ 200 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
 - ▶ 300 g Champagnerroggenmehl 1000 (alternativ Roggenmehl 1150)
 - ▶ 50 g Buchweizenmehl
 - ▶ 80 g Anstellgut (aufgefrischt)
 - ▶ 70 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
 - ▶ 4 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Waldstaudenroggen, Champagnerroggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	9 Stunden
Zeit am Backtag:	9 Stunden
Backzeit:	55-60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C nach 15 Minuten
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 15.30 Uhr	▶ 16.00 Uhr	▶ 17.00 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 150 g Zucchini (ungeschält, grob gerieben)
- ▶ 60 g Pekannüsse (gehackt, alternativ Walnüsse)
- ▶ 40 g Kürbiskerne (gehackt)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 8 g Frischhefe

Topping

- ▶ 40 g Pekannüsse (gehackt)
- ▶ 40 g Kürbiskerne

TIPP

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Rezept & Bilder: Karl Oppenkamp

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, klebrig
Zeit gesamt:	6 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C beim Einschießen
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 9.00 Uhr	▶ 12.45 Uhr	▶ 13.20 Uhr	▶ 13.50 Uhr	▶ 14.35 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

RUCKZUCKCHINI

Kürbiskerne und Zucchini enthalten viel Magnesium und wertvolle Vitamine. Sie haben, ebenso wie Pekannüsse, positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel und das Herzkreislaufsystem. Doch nicht nur mit Nährstoffen kann das Brot punkten, auch mit seinem reichhaltigen Geschmack. Es harmoniert außerordentlich gut mit Käse oder Wurst, schmeckt aber auch gut mit süßen Aufstrichen.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3-5 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3,5 Stunden ruhen lassen, dabei nach 60, 120 und 180 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken.
- ▶ Für das Topping Pekannüsse und Kürbiskerne mischen, die Oberseite des Teiglings anfeuchten und im Topping wälzen. Den Teigling mit Schluss nach oben in einem gut bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling aus dem Gärkorbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden, mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 35 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen, dabei für die letzten 5 Minuten den Ofen ausschalten. 🍴

Jetzt bestellen



Lecker und bekömmlich backen, wenn es eilig ist

Gutes Brot braucht Zeit. Aber gerade diese fehlt häufig im Alltag. Kein Grund, auf einen leckeren, selbst gebackenen Laib zu verzichten. Auch innerhalb von 3 Stunden lässt sich ein gutes Brot auf den Tisch bringen, das mit vollem Aroma und Bekömmlichkeit überzeugt.

Im Sonderheft Schnelles **BROT** liefern wir mehr als 30 Rezepte für Brote, die sich perfekt in einen arbeitsreichen Alltag integrieren lassen. Darunter auch glutenfreie Varianten. Außerdem zeigen wir Schritt für Schritt, wie man die Gärzeiten eines Rezepts umrechnen und somit auf die eigenen Bedürfnisse zuschneiden kann. Daneben gibt es Grundlagen für saftige Brote mit langer Frischhaltung und zur richtigen Aufbewahrung sowie leckere Rezepte für schnell gemachte Brotaufstriche.

www.brot-magazin.de/einkaufen
040/42 91 77-110, service@brot-magazin.de

Brot Laden



Der Gär-Automat

Mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme erwärmt die Zutaten. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist



platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod & Taylor Gärautomaten Ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



Gärkörbe

Die Gärkörbe aus Holzschliff sind für Brote bis 1 Kg geeignet. Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, was frei von jeglichen chemischen Zusätzen ist und auf rein physikalischem Wege hergestellt wird. Die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammenden, frischen Baumstämme werden dabei unter Wasserzufuhr an rotierende Steinwalzen gepresst. Die Gärkörbe sind komplett in Deutschland gefertigt. 🍞



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Dauerback- und Grillmatte

Hochwertige Dauerback- und Grillmatte für Temperaturen bis 300 Grad. Die Matten sind 100% lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g und einer Dicke von 0,3 mm sehr robust und langlebig. Die dichten, ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Perfekt geeignet als Backpapier-Ersatz. Auch für den Grill sind diese Matten optimal. Die Matten werden in einem 3er-Set geliefert. ■

22,95 EURO

- für Temperaturen bis 300 Grad
- Maße 50x40 cm
- Antihafbeschichtung
- Hochwertiges Material aus teflonbeschichtetem Silikon
- 100% lebensmittelecht
- Lieferumfang: 3 Matten

Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt. Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. Wer sehr große Mengen Getreide verarbeitet, für den ist die Mockmill Professional 100 oder die Professional 200 die richtige Wahl. Beide Mühlen sind für stundenlanges Mahlen ausgelegt. ■



349,- EURO

Mockmill 200



Mockmill 100

279,- EURO

Mockmill Professional 200



719,- EURO



BROTLeinen

Backleinen gehört zur Grundausstattung und ist von großem Nutzen. Darin ruhen Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reife-Bedingungen. Das außerordentlich stabile Material (380g/qm) gibt ihnen dabei idealen Halt.

Brot

28,- EURO

Der Stoff muss vor der ersten Benutzung nicht gewaschen werden und auch später genügt es, Mehl und eventuelle Teigreste trocknen zu lassen und dann auszuklopfen. Die Maße: 60 x 150 cm. ■

Info

Das Leinen ist ein durch und durch französisches Produkt. Nur beste Rohstoffe werden angebaut und gewebt in Frankreich, so tragen die Produkte auch das offizielle Siegel „Origine France Garantie“.

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Backleinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

Der 100-prozentige Leinen-Stoff kann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine gewaschen werden – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler.



BROTLeinen – Grün

Diese umweltfreundliche und sehr stabile Alternative zum herkömmlichen Backleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Leinen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material (380g/qm) ist sehr robust, widerstandsfähig. Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■

29,- EURO

BROTKorb

Rustikal und gleichsam elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem BROTKorb aus Leinen. So wird das Arbeitsmaterial zum Tisch-Schmuck.

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft aus-gebürstet werden. ■

BROTGranulat

Natürliche Zutat, für die das Mahlgut mit Wasser unter Druck erhitzt, aufgepoppt und dann vermahlen wird. Grob gesagt handelt es sich um ein getrocknetes Kochstück in Pulverform.

AB
6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

- Stabilisiert weiche Teige,
- Erhöht die Wasseraufnahme
- Gibt mehr Volumen
- Verfeinert die Krume
- Steigert die Ausbundsicherheit

Dosierung:

Bis zu 5% der Mehlmenge kann durch Granulat ersetzt werden (Bei Kartoffel additiv zugegeben). Weiche Teige erhalten so mehr Stabilität. Die Wasseraufnahme des Teiges lässt sich jedoch auch um etwa 3-6% erhöhen. ■

Roggenvollkorn: 6,80 Euro
Ackerbohne: 8,20 Euro
Dinkel: 7,50 Euro

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Sprossen-System

Mit den Sprossenglas-Systemen gelingt eine mühelose und hygienisch saubere Sprossenzucht ohne Erde. Die schräge Position des Glases garantiert die fortwährende Frische der Sprossen, da das Wasser ablaufen (keine Staunässe) und Luft zirkulieren kann (feinmaschiges Sieb). Die Keramikschale fängt das Abtropfwasser auf, so dass das System an jedem beliebigen Ort Platz findet. Die Saaten werden im Sprossenglas eingeweicht, gespült und bis zur Ernte gezogen. 🍴

- 1.000 ml Sprossenglas
- Feinmaschiges Sieb aus nickelfreiem Edelstahl
- 3 x Schraubring aus Edelstahl
- Abtropfgestell aus Edelstahl
- Abtropfschale in Keramik Weiß
- 1 Tütchen Bio-Keimsaat aus kontrolliert biologischem Anbau



- Trichter-Füllmenge bei Hafer: 150 g
- Flockmenge bei Hafer: ca. 60 g/min
- Abmessungen: 292 x 120 x 220 mm
- Gewicht: 3 kg
- Gehäuse: marmorierter Kunststoff aus nachwachsenden Rohstoffen
- Flocker-Walzen: Edelstahl
- Lieferumfang: Flocker, Netzkabel, Anleitung

Flakelovers

Mit dem Flakelovers stellt man frische Flocken ganz einfach selbst her. Das Gerät wird in Deutschland von Mockmill gefertigt. 🍴

Kilner Butterfass mit Drehkurbel

Mit dem KILNER Butterfass lässt sich frische, selbstgemachte Butter in nur wenigen Minuten selbst herstellen. Schnell, sauber und einfach kriert man mit dem Retrostyle-Butterfass von Kilner leckere Butter – ganz frisch und cremig und ohne Zusatzstoffe. 🍴

44,95 EURO



- Leckere, hausgemachte Butter einfach selbstgemacht – ganz ohne Zusatzstoffe
- Nachhaltig: traditionelle Herstellungsweise ganz ohne Strom und Elektronik, mit manueller Handkurbel und Silikonmixer
- In nur wenigen Minuten wird aus Sahne frische, leckere Butter
- Auch perfekt geeignet für die Herstellung von Kräuter- oder Knoblauchbutter
- Fassungsvermögen: 1 Liter

Kilner Sauerteig-Starter-Set

Das Sauerteig-Starter-Set enthält alle Komponenten, die zur Herstellung eines erfolgreichen Sauerteigs benötigt werden, welcher anschließend in ein frisches und leckeres Brot verwandelt werden kann. 🍴

- Lieferumfang
- 2x Kilner Weithalsglas 350ml
 - 1x Messdeckel aus Edelstahl
 - 1x Silikon Teigschaber
 - 1x Edelstahl Deckel
 - 2x Gummibänder
 - 6x Etiketten zum Beschriften



BROTschürze

Nachhaltig, schick und ein bisschen witzig. Nicht nur mit ihrem umweltfreundlichen Material punkten unsere BROTSchürzen aus Recycling-Baumwolle – sie sind obendrein sehr praktisch in der Handhabung und damit toll für den Küchen-Einsatz geeignet. Ein kleines, aber feines Detail ist etwa die Fronttasche, in der sich Kochutensilien aufbewahren lassen. Hinzu kommt der Verstellriemen zum Anpassen der Größe. Und natürlich ein kesser Spruch auf der Brust. Da die Latzschürze mit ihrer Größe von 65 x 90 cm bis unterhalb des Knies reicht, bleiben auch Rock oder Hose darunter gut vor Verunreinigungen geschützt. Die Schürze wiegt leichte 115 g bei einer Stoffstärke von 150 g/m² und ist in zwei Versionen erhältlich. 🍞



14,80 EURO



Blau – Brot essen ist keine Kunst, BROT backen schon



Natur – Ich backe BROT. Was ist Deine Superkraft?

- Material: 100% recycelte Baumwolle, zirka 150 g/qm
- Maße Länge x Breite: 650 x 900 mm
- Gewicht: 115 g
- Nature Line Schürze, hergestellt aus recycelter Baumwolle.
- Mit Fronttasche und Verstellriemen, unterhalb des Knies geschnitten.

Gitternetzlappen „Teiger“

Stinkender Putzlappen voller Teig? Teigreste an Schüsseln, Knetwerkzeugen und Händen, die sich nur mühsam entfernen lassen? Das alles gehört mit dem Teiger der Vergangenheit an.

Jeder von uns kennt sicher verklebte und schlechtriende Putzschwämme oder Putzlappen an denen Teigreste kleben, die sich auch nicht wieder lösen lassen. Hier schafft der simple wie geniale Teiger Abhilfe. Durch seine Gitternetzstruktur löst er Teigreste ohne, dass der Lappen komplett verklebt. Und wenn doch mal kleine Reste an ihm hängenbleiben, kann man ihn einfach in der Spülmaschine waschen. Der Teiger (30 x 30 cm) wird im Doppelpack geliefert und ist Made in Germany. 🍞



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm VEGAN



19,80 EURO



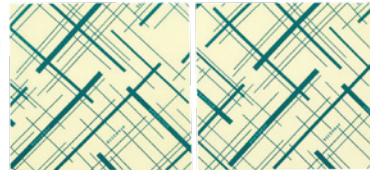
15,80 EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



24,80 EURO

Bee's Wrap 3er-Pack
Meadow Magic VEGAN



56,- EURO

Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baumharz behandelte und so eine waschbare und wiederbenutzbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Bauwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienezucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teiggare sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. 🍯

Bee's Wrap Sparpack:
zweimal 17,5 x 20 cm
zweimal 25 x 27,5 cm
zweimal 33 x 35 cm
einmal 43 x 58 cm



24,80 EURO



Bee's Wrap Starter-Set
einmal 17,5 x 20 cm
einmal 25 x 27,5 cm
einmal 33 x 35 cm

Bee's Wrap 3er-Set medium
25 x 27,5 cm

Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm



25,80 EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß
33 x 35 cm



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Werde Sauerteig- Experte

**12 Ausgaben BROT
plus BROTFibel Sauerteig**

BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die BROTFibel Sauerteig erhalten.

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 74,00 Euro (EU/Schweiz 86,00 Euro, restliches Ausland 130,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Du kannst es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die **BROT** App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen **BROT** Ausgaben.



Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.000 Rezepten
- Das Magazin frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digitalausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und **BROT**Fibeln bei Neuerscheinung



3. aktualisierte Auflage

www.brot-magazin.de/12malbrot
Telefon: 040/42 91 77-110
E-Mail: service@brot-magazin.de

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Cidre (Raumtemperatur, alternativ Apfelschorle)
- ▶ 400 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 18 g Honig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

Rezept & Bilder:
Silke Binte-Braun

CI 'N DI

Die Leichtigkeit des Sommers in einem Brot: Der Apfelduft, der schon beim Anrühren des Teiges sowie beim Dehnen und Falten durchs Zimmer zieht, wird nach dem Öffnen des Backofens umso intensiver. Er erinnert an beschwingte Sommertage. Weizen und Dinkel verbinden sich zu einer knusprigen Hülle mit poriger, lockerer Krume. Das Brot lädt zu Herzhaftem und Süßem ein.

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	8-10 Stunden
Zeit am Backtag:	8-10 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

- ▶ Alle Zutaten 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig 4-5 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach unten in einem gut bemehlten Gärkorbchen zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Das Brot sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 30-35 Minuten backen. 🍞

TIPP

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



Zeitraster

▶ 8.00 Uhr Teig ansetzen	▶ 13.00 Uhr Brot formen	▶ 16.30 Uhr Ofen vorheizen	▶ 17.00 Uhr Backen	▶ 17.45 Uhr Brot fertig
-----------------------------	----------------------------	-------------------------------	-----------------------	----------------------------



STUDI-ZWIRBEL

Die lange Gare und die Zutat Studentenfutter lassen den Dinkel-Zwirbel zu einem aromatischen Feuerwerk werden. Nüsse und Haferflocken geben knackigen Biss. Mit Butter verfeinert, hat man den perfekten Snack fürs Brunch-Buffet. Dafür lassen sich die Gebäcke morgens fix frisch zaubern.

- ▶ Alle Zutaten gründlich mischen bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind und 12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Dabei nach 120 Minuten einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig in 10 Portionen à zirka 100 Gramm teilen, auf der mit Haferflocken ausgestreuten Arbeitsfläche verzwirbeln und auf einem mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblech zugedeckt 50 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge in den Ofen geben und 25 Minuten backen. 🍪

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr Teig ansetzen	Nächster Tag ▶ 8.10 Uhr Brötchen formen	▶ 9.00 Uhr Ofen vorheizen	▶ 9.30 Uhr Backen	▶ 9.55 Uhr Zwirbel fertig
------------------------------	---	------------------------------	----------------------	------------------------------

Teig-Zutaten*

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 350 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 150 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Studentenfutter
- ▶ 30 g Agavendicksaft (alternativ Honig)
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Topping

- ▶ 110 g Haferflocken

*Ergibt 10 Stück

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little_kitchen_and_more

little-kitchen-and-more.com

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	14 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230 °C
Schwaden:	nein



LE PAIN AUTHENTIQUE

Das Spiel mit der Fermentation und einer geringen Menge Sauerteig – gepaart mit viel, viel Zeit – schafft vielschichtige und intensive Brotaromen. Eine leicht nussige Note erhält der Laib durch die Zugabe von Buchweizenmehl. Die lange, kalte Gare sorgt für ein mild-säuerliches Aroma.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5-7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig in einer geölkten Teigwanne (alternativ Schüssel) zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 10 Stunden gehen lassen, dabei nach 3, 6 und 9 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkörbchen zugedeckt in den Kühlschrank geben und 20 Stunden gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen sowie ein Backblech auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen, sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍞

Teig-Zutaten

- ▶ 470 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 812 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 45 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Anstellgut

Rezept: Dietmar Kappl
Bild: Wolfgang Hummer/
Brandstätter Verlag

NOCH MEHR REZEPTE

Das Rezept von Dietmar Kappl steht in dem Buch „Laib mit Seele“ der Autorin Barbara von Melle, das im Brandstätter Verlag erschienen ist. Dietmar Kappl begibt sich immer wieder auf Reisen und sammelt dabei neue Ideen für das Backen. Dieses Brotrezept brachte er von einer Baktour mit, die ihn von der Schweiz nach Frankreich führte.



Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	31 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 15.30 Uhr	▶ 15.55 Uhr	▶ 16.00 Uhr	▶ 16.45 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen und in den Kühlschrank geben	Ofen vorheizen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen	Backen	Brot fertig



Glutenfrei








Teig-Zutaten

- ▶ 340 g Wasser (warm)
- ▶ 250 g Speisequark (Raumtemperatur)
- ▶ 250 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 125 g Braunhirsemehl
- ▶ 75 g Kartoffelmehl
- ▶ 45 g Kichererbsenmehl
- ▶ 40 g Speiseöl
- ▶ 15 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 3 g Guarkernmehl

QUARKS

Rezept & Bilder: Edda Klepp

-  @brotmagazin
-  /BrotMagazin
-  brot-magazin.de

Speisequark ist eine perfekte Proteinquelle und eignet sich darüber hinaus sehr gut als Zutat zum Backen. Er gibt dem Brot auch ohne Sauerteig eine angenehme Säure und macht die Krume herrlich fluffig. So bringt man in wenigen Stunden ein nahrhaftes, helles Frühstücksbrot auf den Tisch.

- ▶ Die Hefe im Wasser auflösen, dann alle weiteren Zutaten zugeben und mit einem Handmixer zirka 5 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.
- ▶ Den Teig eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 120-150 Minuten gehen lassen, bis der Teig den Rand der Kastenform erreicht hat.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Kastenform in den Ofen geben und 50-60 Minuten backen. 🍴

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	3,5-4 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 10.35 Uhr	▶ 11.05 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Teig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

MEDITERRANES WURZELBROT



TIPP

Für eine gefüllte Variante 150 g Tomaten und 200 g Mozzarella in Scheiben schneiden. Die ausgekühlten Brote schräg ein-, jedoch nicht durchschneiden und mit Tomaten- und Mozzarellascheiben füllen. Die gefüllten Wurzelbrote bei 220°C Heißluft nochmals für 10 Minuten backen. Nach dem Backen mit den Basilikumblättern garnieren und warm genießen.

Zieht der Duft des Brotes durch die Küche, kommt sofort Urlaubsstimmung auf. Nach Lust und Laune kann man das mediterrane Gebäck dann direkt nach dem Backen genießen – oder zunächst noch für einen besonderen kulinarischen Genuss mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum verfeinern. Das Pizzagewürz verleiht dem Brot ein intensives Aroma.

- ▶ Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
- ▶ Die Hefe im Wasser auflösen, die trockenen Zutaten hinzugeben, gründlich mischen, dann alle Zutaten auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig zudeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei Hälften zu je zirka 500 g teilen.
- ▶ Jeden Teigling rundwirken, zu einem länglichen Strang von etwa 40 cm Länge formen, in sich verdrehen und in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) zudeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.
- ▶ Die Oberseite der Teiglinge leicht befeuchten, mit Reismehl bestäuben, in den Ofen geben und 40 Minuten backen. 🍴

Teig-Zutaten*

- ▶ 500 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Reismehl hell
- ▶ 100 g Hafermehl Vollkorn
- ▶ 75 g Buchweizenmehl Vollkorn
- ▶ 75 g Maismehl
- ▶ 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Apfelessig
- ▶ 7 g Frischhefe
- ▶ 5 g Pizzagewürz

Topping

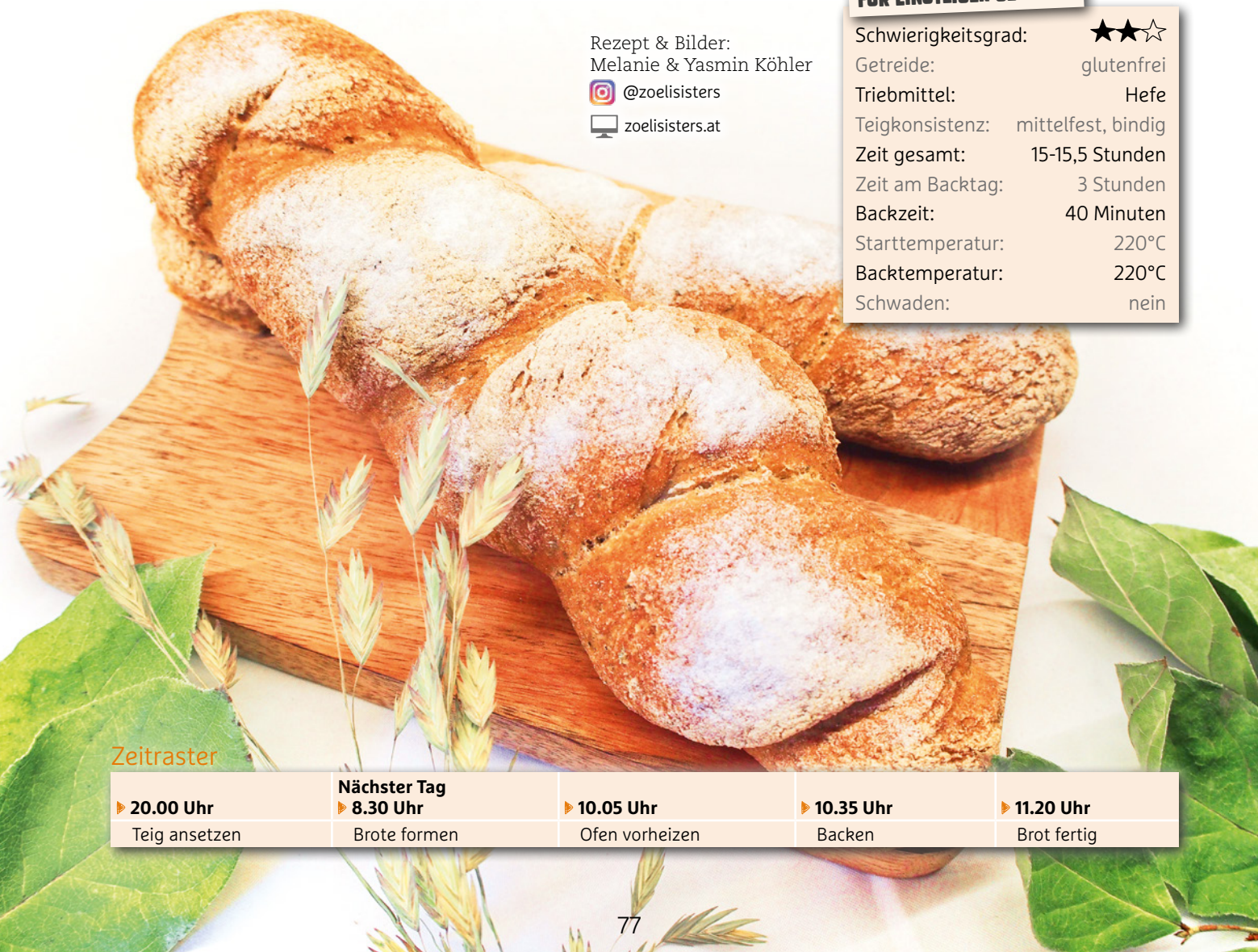
- ▶ 20 g Reismehl hell

*Ergibt 2 Stück

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	15-15,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bilder:
Melanie & Yasmin Köhler
 @zoelisters
 zoelisters.at



Zeitraster

▶ 20.00 Uhr Teig ansetzen	Nächster Tag ▶ 8.30 Uhr Brote formen	▶ 10.05 Uhr Ofen vorheizen	▶ 10.35 Uhr Backen	▶ 11.20 Uhr Brot fertig
------------------------------	---	-------------------------------	-----------------------	----------------------------



TIPP
 Das Trockenobst kann nach Belieben variiert werden. Zum Beispiel bieten sich Feigen, Datteln, Mango, Aprikosen, Pflaumen oder Äpfel an, aber auch Cranberrys schmecken sehr gut darin.

Teig-Zutaten

- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 400 g Trockenobst-Mischung (in Stückchen, nach Geschmack)
- ▶ 150 g Rosinen
- ▶ 2 Eier (Größe L)
- ▶ 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 50 g Walnüsse (gehackt)
- ▶ 30 g Honig (flüssig)
- ▶ 20 g Reismehl hell
- ▶ 20 g Kartoffelmehl
- ▶ 20 g Maniokmehl
- ▶ 20 g Rum (alternativ Apfelsaft)
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Xanthan
- ▶ 4 g Weinstein-Backpulver
- ▶ 1 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 0,5 g Nelken (gemahlen)

FRÜCHTEBROT

Das fruchtige Brot ist saftig und nicht zu süß – dabei nahrhaft, proteinreich sowie voller Vitamine und Mineralstoffe. Das schmeckt und sättigt zugleich, egal ob man es zum Frühstück mit etwas Butter oder unterwegs als Snack verspeist. Es hält mehrere Tage in einer luftdicht verschlossenen Dose frisch, kann aber auch – am besten direkt in Scheiben – eingefroren werden.

- ▶ Alle Zutaten gründlich mischen, in eine gut gefettete Kastenform (zirka 24 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Kastenform in den Backofen geben und 45 Minuten backen.👉

FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild:
 Julia & Thorsten Stüber

📷 @juliastueber
 🌐 julia-stueber.de

TIPP Weinstein-Backpulver wird aus Nebenprodukten der Weinherstellung gewonnen. Es enthält keine Phosphate und kein Gluten. Während herkömmliches Backpulver sofort bei Kontakt mit Flüssigkeit reagiert und direkt verbacken werden muss, erlaubt Weinstein-Backpulver auch längere Gare.

Zeitraster

▶ 9.00 Uhr Teig ansetzen	▶ 10.45 Uhr Ofen vorheizen	▶ 11.15 Uhr Teig in die Kastenform geben und backen	▶ 12.00 Uhr Brot fertig
------------------------------------	--------------------------------------	---	-----------------------------------

GLOSSAR

Altbrot – Auch Restbrot oder Aromabrot. In der Regel als Quellstück genutzt, erfüllt Altbrot zwei wesentliche Funktionen: Es bringt mehr Aroma ins Gebäck und bindet sehr viel Flüssigkeit. Das sorgt für eine saftige Krume und längere Frischhaltung. Während des Gärprozesses stellt es den Mikroorganismen zudem mehr Nahrung zur Verfügung. Altbrot ist dabei nicht notwendigerweise alt, es kann übrig gebliebenes Brot verwendet werden. Das wird in Stücke geschnitten, getrocknet und geröstet (dafür eignet sich zum Beispiel die Restwärme des Ofens). Die Stückchen werden dann in der Küchenmaschine oder Mühle zerkleinert. Alternativ kann getrocknetes Brot auch zunächst zerkleinert und dann in der Pfanne trocken angeröstet werden. Geeignet sind alle Brotsorten. Je dunkler das Brot, desto aromatischer wird das Quellstück. Steht Altbrot nicht zur Verfügung, kann man es durch Semmelbrösel ersetzen, die man kurz trocken in der Pfanne anröstet.

Anspringen lassen – Wenn in einem Rezept davon die Rede ist, dass man den Teig „anspringen lassen“ soll, ist damit der Prozess gemeint, bei dem die Gärung in der für die Mikroorganismen freundlichen Raumtemperatur beginnt. Später wird dieser Prozess dann in kühlerer Atmosphäre wieder verlangsamt.

Anstellgut (ASG), auch **Starter** – Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Vor dem nächsten Backtag wird mit einem Teil des Anstellgutes sowie Mehl und Wasser ein neuer Sauerteig hergestellt (Aufrischung). Das Anstellgut dient der Reduzierung des Zeitaufwandes zur Herstellung von Sauerteig sowie der Entwicklung einer stabilen Bakterienkultur und damit eines definierten Sauerteigaromas. Anstellgut kann entweder immer von jeweils für den Backtag angesetzten Sauerteig abgenommen oder separat geführt und aufgefrischt werden.

Ausmahlgrad, auch **Ausmahlungsgrad** oder **Mehlausbeute** – Der prozentuale Wert gibt Auskunft darüber, wieviel Prozent des ganzen Kornes im Mehl enthalten sind. Je höher also der Ausmahlgrad, desto mehr Schalenanteil ist im Mehl enthalten.



Ausstoßen – Während oder nach der Stockgare wird der Teig entweder mehrmals mit der Faust ausstoßen/eingedrückt oder kurz kräftig durchgeknetet. Ziel ist das Entgasen und Straffen des Teiges. Dabei wird einerseits das Gärgas Kohlenstoffdioxid gegen Luftsauerstoff ausgetauscht, der für die


Vermehrung der Hefen benötigt wird. Andererseits verteilen sich die Gasbläschen gleichmäßiger im Teig – eine Grundvoraussetzung für eine gleichmäßige Porung im Brot.

Autolyse – Mehl und Wasser werden zu einem Nullteig verrührt und 20 bis 60 Minuten abgedeckt ruhen gelassen. In dieser Zeit quellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Das Klebereiweiß verkettet sich zu langen Klebersträngen (Glutenstränge). Die Autolyse dient zur Geschmacksverbesserung bei direkt geführten Teigen. Sie soll außerdem das Gebäckvolumen und die Kruste verbessern. Ziel der Autolyse ist, das Klebergerüst von Weizenteigen aufzubauen. Sie hat den Vorteil, dass der Teig kürzere Zeit geknetet werden muss, da er bereits einen Teil seiner Struktur aufgebaut hat.

Backmalz – natürliches Backmittel, das aus gekeimtem Getreide gewonnen wird. Während der Keimung sind Getreide-eigene Enzyme auf dem Höhepunkt ihrer Aktivität und bauen unter anderem die Stärke des Kornes zu Zucker ab. Unterbrochen wird der Keimprozess durch Darren, also Trocknung des Getreides. Bei niedrigeren Temperaturen wird es zunächst getrocknet, dann gemahlen. Dabei bleiben die Enzyme intakt und werden durch das Hinzufügen von Wasser wieder aktiviert. Daher heißt dieses Malz „(enzym)aktives Backmalz“. Die Enzyme setzen ihre Tätigkeit im Teig fort. Die Hefe-Aktivität wird angeregt, die Krume des Gebäcks wattiger, der Geschmack mild süßlich, die Kruste röscher. Wichtig ist eine sehr vorsichtige Dosierung, da zu viel Enzymatik zu einer Zersetzung des Teiges führt, weil zu viel Stärke abgebaut wird. Enthält der Teig Roggen, ist keine Zugabe aktiven Malzes sinnvoll, da Roggen selbst über eine höhere Enzymatik verfügt. Wird das gekeimte Getreide bei höheren Temperaturen gedarrt, nimmt es Farbe an und die Enzyme werden inaktiviert. Die Rede ist dann von „(enzym)inaktivem Backmalz“. Es gibt dem Teig Farbe, eine malzige Geschmacksnote und den Hefen schnell aufzuschließende Zuckerstoffe.

Brühstück – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung gröberer Brotbestandteile (z.B. Körner, Saaten, Schrote). Für ein Brühstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von zirka 1:1 bis 1:3 mit kochendem Wasser vermischt und mindestens 2-6 Stunden quellen gelassen. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würde der Wassergehalt im Teig sinken und der Teig durch Nachquellung zunehmend fester und trockener werden. Neben Schrot kann auch getrocknetes und gemahlenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

Dehnen und Falten – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltevermögen steigt. Außerdem dient es der Entgasung und Sauerstoffzufuhr, der Homogenisierung der Teigtemperatur und damit der Unterstützung der Hefenaktivität. Im Bäckeralltag wird meist nur von „Falten“ gesprochen, dennoch sind beide Vorgänge gemeint. Teig kann auf verschiedene Weisen gefaltet werden. Bei der Heimbäckerei eher üblich ist die Methode mit feuchten Händen in einem Behälter (für mittelfeste bis weiche Teige). Dabei wird der Teig am hinteren Ende unterfasst, nach oben gedehnt und zum Körper hin auf den restlichen Teig gefaltet. Nun die gegenüberliegende und anschließend die die anderen Seiten genauso bearbeiten.

<http://tinyurl.com/yagxq38g>  **Video**

Dextrine – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Broten und geben ihnen die Farbe sowie den typischen Geschmack.

Einschießen – Einführen des Teiglings in den Backofen mit Hilfe eines Schießers (Backbrett). Als Trennmittel zwischen Schiesser und Teigling wird häufig Grieß oder Schrot verwendet. In der Heimbäckerei kann auch Backpapier als Unterlage genommen werden. Beim Einschießen wird die Trägheit des Teiglings genutzt. Der Teigling wird mit dem Backbrett auf den Backstein geführt. Mit einem schnellen Ruck wird das Backbrett aus dem Ofen gezogen, sodass der Teigling durch die Trägheitskraft auf dem Backstein liegen bleibt.

<http://tinyurl.com/y9xrqer8>  **Video**

Falten – siehe **Dehnen und Falten**



Fenster test – Zur Feststellung, ob ein Weizenteig ausreichend ausgeknetet ist, zieht man den Teig mit vier Fingern vorsichtig in vier Richtungen auseinander. Wenn der Teig sich dabei dehnt, ohne schnell zu reißen (also ein beinahe durchsichtiges Fenster entsteht), ist der Teig ideal ausgeknetet.

Fingerdrucktest – Die Reife eines Weizenteiges lässt sich am besten mit dem Fingerdrucktest ermitteln. Dafür wird der Finger beherzt in den Teig gedrückt. Springt der Teig an der Druckstelle sofort wieder in seine Ursprungsform zurück, ist er noch nicht reif zum Backen. Er hat noch Untergare. Entwickelt sich die Druckstelle nur langsam und nicht vollständig zurück, ist die knappe Gare erreicht. Der Teigling ist bereit zum Backen, entwickelt aber noch ausreichend Ofentrieb. Bleibt die Druckstelle bestehen, hat der Teig seine volle Gare oder bereits Übergare erreicht. Dann muss schnell gebacken werden. Wahrscheinlich wird der Teigling im Ofen kaum noch aufgehen oder die Oberfläche leicht einsacken. Das ist aber lediglich ein optisches Problem, das weder genießbarkeit noch Geschmack einschränkt.

Freigeschoben – ein Brot, das ohne Form oder Topf gebacken wird, bezeichnet man als freigeschoben. Es weist eine geschlossene Kruste auf.

Hydratation – Bestimmt – wie auch die Teigausbeute – den Wasseranteil des Brotes im Verhältnis zum Mehl. Enthält ein Brot 1.000 Gramm Mehl und 700 Gramm Wasser, beträgt die Hydratation 70%.

Infinity-Vorteig – Ein Vorteig, der Hefe über einen langen Zeitraum haltbar macht. Angesetzt wird er mit 0,1 g Frisch- oder einer Prise Trockenhefe, 150 g Wasser sowie 250 g Mehl. In **BROT** Rezepten handelt es sich um Weizenmehl 1050, wobei der Teig aber mit jedem beliebigen Mehl geführt werden kann. Bei jedem Einsatz wird ein kleiner Teil des Teiges zurückbehalten und wieder mit Wasser und Mehl im selben Verhältnis (37,5%/62,5%) aufgefrischt. Beim ersten Mal lässt man ihn 1 Stunde lang anspringen, bevor er abgedeckt im Kühlschrank weiter reift, nach dem Auffrischen kann er jeweils direkt in den Kühlschrank. Einsatzbereit ist der Vorteig immer dann, wenn er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Einen ausführlichen Bericht zum Infinity-Vorteig gibt es in **BROTAusgabe** 4/20.

Japanische Hefe (Tennen Kobo Okoshi) – Triebmittel nach einem Rezept von Satoko Shinke, vorgestellt in **BROT** 6/2017. Dabei wird zunächst ein Rosinenhefewasser angesetzt. In einer Zwischenstufe fermentiert man dieses Hefewasser gemeinsam mit Naturjoghurt. Im letzten Schritt kommt Mehl dazu. Es entsteht ein fester Teig mit mildem Aroma, dessen Eigenschaften einer Lievito Madre ähneln. Durch sie kann die Japanische Hefe jederzeit in gleicher Menge ersetzt werden.

Krume – Das lockere und elastische Innere eines Brotes, das von der Kruste umgeben wird. Von der Krume hängt der Nährwert des Brotes ab. Geschmack und Geruch der Brotkrume werden nicht nur durch die Zutaten beeinflusst. Die Aromastoffe, die in der Kruste entstehen, ziehen aufgrund des Unterdrucks im Inneren während der Abkühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.

Lievito Madre – Italienische Mutterhefe. Ein kalt und fest geführter Sauerteig, der sich durch Robustheit und milden Geschmack auszeichnet.

Nullteig – Gemisch aus Getreideerzeugnissen, Flüssigkeit und – in einigen Fällen – Salz. Sie werden ohne Triebmittel angesetzt. Zweck ist die Verquellung der Getreideerzeugnisse. Zu den Nullteigen zählen Quellstücke, Brühstücke und Kochstücke. Sie erhöhen den möglichen Flüssigkeitsanteil im Teig, verbessern die Teigausbeute und ermöglichen so eine längere Frischhaltung der Backwaren, saftigere Krumen und günstigere Kaeigenschaften.


Ofentrieb – Beschreibt die Volumenzunahme des Teiges während des Backvorgangs. Die Volumenzunahme erfolgt einerseits physikalisch durch Ausdehnung der vorhandenen Gärgase, andererseits biologisch durch Produktion von Gärgas über mikrobielle Prozesse. Welchen Anteil der biologische Faktor hat, bestimmt der Gärzustand des Teiglings (bei Vollgare überwiegt der physikalische Ofentrieb, bei knapper Gare überwiegt der biologische Ofentrieb).



Poolish – Hefe-Vorteig, der in der Regel zu gleichen Teilen aus Wasser und Mehl besteht. Ihnen wird lediglich Hefe zugesetzt, meistens 1% bezogen auf die Mehlmenge, aber auch geringere Hefe-Anteile sind möglich. Der Teig ruht mindestens 6 Stunden, oft auch länger (lange Teigführung). Meistens wird er kühl zur Gare gestellt.

Quellstück – Gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen und dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote). Für ein Quellstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von 1:1 bis 1:2 mit 10 bis 30°C warmem Wasser vermischt und 4 bis 20 Stunden quellen gelassen. Eine zeitlich manchmal passendere Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremdgärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück eingerührt werden. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würden sie Wasser aus dem Teig ziehen, er würde zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Quellstück zu verquellende Menge nicht mehr als 30 bis 60 Prozent der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen. Je wärmer das Wasser, umso mehr kann davon gebunden werden.

Rundschleifen – Um ein Teigstück rund zu schleifen, faltet man zunächst auf der Unterseite alle Ränder des Teiglings zur Mitte hin und drückt sie leicht an, sodass der entstehende Schluss nicht wieder aufgeht. Danach dreht man den Teigling um, legt seine Hand wie einen Käfig locker darüber und bewegt sie mit sanftem Druck auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen. Dabei formt man die Hand zu einer Krallenform, damit die Finger etwas unter den Teig kommen. Der Teigling bekommt so eine kugelige (Brötchen-)Form und es wird Spannung aufgebaut.

<https://tinyurl.com/yxdyn57n>  **Video**

Rundwirken – Beim Rundwirken wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form gebracht. Dabei klappt man die Außenseiten reihum zur Mitte. Dieser Vorgang wird so lange wiederholt, bis eine straffe Teigkugel entsteht. Da bei diesem Prozess Kohlendioxid entweicht und gleichzeitig Sauerstoff eingearbeitet wird, verbessert man noch einmal die Hefeaktivität, was sich positiv auf die Krume auswirkt.




<http://tinyurl.com/ybnxlquw>  **Video**

Schamotte – Als Schamotte wird ein gesteinsähnliches, künstlich hergestelltes, feuerfestes Material bezeichnet. Daraus werden beispielsweise Öfen, Kamine, aber auch Pizzasteine hergestellt. Schamotte kann besonders gut Wärme speichern.

Schluss – Die Seite des Brotes, auf der der Teig beim Formen zusammengeführt wird. Der Laib kann mit Schluss nach oben gebacken werden, was zu einem eher wilden Aufreißen der Kruste entlang der Nahtstellen führt. Soll das Brot eine glatte Oberfläche aufweisen oder an definierten Einschnitt-Stellen aufreißen, wird es mit Schluss nach unten gebacken. Im Gärkorb muss es jeweils anders herum liegen, da es zum Backen aus diesem gestürzt wird.



Schwaden, auch Dampf, bedampfen – Der Dampf wird sofort nach dem Einschleusen des Teiglings oder verzögert in den Ofen gegeben. Er kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der freiwerdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Brotglanz führen.

<http://tinyurl.com/ycob6dfu>  **Video**

Starter – siehe **Anstellgut**

Stippen – Das Wort leitet sich von „Eintunken“ ab. Stippen ist eine Alternative zum Einschneiden des Teiges vor dem Backen. Mit einer Stipprolle werden etwa 1 Zentimeter tiefe Löcher in die Teigoberfläche eingebracht, hier kann sich der Teig während des Ofentriebs dann ausdehnen.

Stockgare – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckseigenschaften wird die Dauer der Gärphase festgesetzt. Während der Teigruhe reift der Teig. Insbesondere verquellen die Mehlbestandteile, bei kleberwirksamen Mehlen entspannt das Klebergerüst. Außerdem wird die Reifung auch zum Vermehren der Hefen genutzt. Ideale Temperaturen für die Stockgare liegen zwischen 20° und 28°C. Bei kühler Führung (4-10°C) über mindestens 6-8 Stunden entstehen während der Stockgare vielfältige Aromen. Die Stockgare kann durch Teigbearbeitungsprozesse (Dehnen und Falten) unterbrochen werden, um den Teig zu straffen, die Teigtemperatur zu vergleichmäßigen, die Teigstruktur zu beeinflussen und durch Gasaustausch den Stoffwechsel der Hefen anzuregen.



Stückgare – Die letzte Ruhe- und Reifephase vor dem Backen. Abhängig von der Dauer der Stückgare entwickeln sich Ofentrieb und Krumenstruktur. Die Stückgare wird entweder mit Schluss nach unten oder mit Schluss nach oben durchgeführt. Die Gartemperatur sollte idealerweise höher sein als bei der Stockgare. Während der Stückgare wird die Hefegärung angestrebt (optimal zwischen ca. 28-35°C). Für den Heimbäckerbereich sind 24-26°C ausreichend, um ansprechende Ergebnisse zu erzielen.

Teigausbeute (TA) – Das in Zahlen ausgedrückte Verhältnis zwischen der im Teig verwendeten Menge an Flüssigkeit und der Menge an Getreideerzeugnissen (Mehl). Sie ist ein Maß für die Menge an Teig, die entsteht, wenn 100 Teile Getreideerzeugnisse mit einer bestimmten Menge an Flüssigkeit gemischt werden. Bei einer TA 160 kommen also 60 Gramm Flüssigkeit auf 100 Gramm Getreide/Mehl. Als Flüssigkeit gelten neben Wasser alle in ihrer Konsistenz mit Wasser vergleichbaren Flüssigkeiten (Milch, Buttermilch oder Öle). Andere Zutaten wie Quark, Joghurt oder Eier verändern zwar auch den Flüssigkeitsanteil im Teig und damit die Teigausbeute, werden aber nicht in die Berechnung einbezogen. Hohe Teigausbeuten sind kennzeichnend für weiche Teige (TA 180), niedrige Teigausbeuten für festere Teige (TA 160).

Mit folgender Formel lässt sich die TA berechnen:
 $100 \times (\text{Wassermenge} + \text{Mehlmenge}) / \text{Mehlmenge} = \text{TA}$.
 Das bedeutet zum Beispiel bei einem Teig mit 600 g Mehl und 450 g Wasser: $100 \times (450 + 600) / 600 = \text{TA } 175$.

Teigführung – Bezeichnet die gesamte Teigentwicklung vom Mischen der Zutaten bis zum Backen. Sie unterliegt vielen Faktoren, die gezielt gesteuert werden können, um optimale Backergebnisse zu erreichen.

Tourieren – Herstellungsprozess für Blätter- und Plunder-teige (zum Beispiel Croissant oder Franzbrötchen). Ziehfett oder Butter wird in Teig eingeschlagen und ausgerollt. Nach dem Ausrollen faltet man den Teig und rollt ihn erneut aus. Jedes Falten und Ausrollen wird als eine Tour bezeichnet. Durch den Prozess entstehen mehrere dünne Teiglagen, die jeweils durch das Fett voneinander getrennt sind.

Vollgare – Optimaler Gärzustand für Brote mit glatter (nicht aufgerissener) Kruste. Sie liegt zwischen Untergare und Übergare. Der Teigling hat ein großes Volumen, ist dennoch stabil und setzt bei Druck auf die Teighaut etwas Widerstand entgegen, wengleich sich die Druckstelle nur noch wenig zurückbildet (Fingertest/Drucktest). Die Hefen haben bei Vollgare ihren Stoffwechsel verlangsamt. Vollgarige Teiglinge vergrößern ihr Volumen im Ofen nur noch minimal.

VORSCHAU

Das nächste **BROT**Sonderheft
SommeliersBROT
erscheint **im März 2024.**



Sie sind angetreten, die Wertschätzung für das Brot wieder zu steigern. In der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim vermitteln Expertinnen und Experten umfangreiches Wissen. So werden Bäckermeisterinnen und -meister an der Elite-Akademie des Handwerks ein Jahr lang berufsbegleitend auf die harte Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brot-Sommelier beziehungsweise zur Geprüften Brot-Sommelière der Handwerkskammer vorbereitet. In dieser Zeit sammeln die Kandidatinnen und Kandidaten umfassendes Fachwissen zur Beschreibung von Brot, zu Foodpairing und vielen weiteren Aspekten des Lebensmittels. Am Ende steht eine Abschlussarbeit, mit der neues Brotwissen geschaffen werden muss. Wer diesem Anspruch genügt, weiß eine Menge über gutes Brot. Für dieses Sonderheft haben sich die Absolventinnen und Absolventen des neunten von inzwischen 18 Kursen zusammengetan und ihre besten Brot-Kreationen beigesteuert. Ein Genuss schon beim Ansehen. Und erst beim Nachbacken...

HERAUSGEBER

Sebastian Marquardt,
Tom Wellhausen

REDAKTION

Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@wm-medien.de
www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt (V.i.S.d.P.),
Edda Klepp

REDAKTION

Mario Bicher, Jan Schnare,
Max Stecker

AUTOR/INNEN

Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Sonja Bauer, Silke Binte-Braun,
Maria Brinkop, Michelle Deschner,
Birgit Fazis, Stefanie Herberth,
Johannes C. Hoflehner, Johanna
Hölscher, Ina-Janine Johnsen,
Dietmar Kappel, Melanie & Yasmin
Köhler, Sebastian Krist, Marian
Moschen, Karl Oppenkamp,

Margarete Preker, Maïke von
Richthoven, David Ruppert, Valesa
Schell, Tanja Schlund, Dieter
Stegmaier, Julia Stüber

FOTOS

AdobeStock: brendab, Denis,
fabiomax, fotomek, innazagorulko,
Irina Schmidt, JRG, Lazy_Bear,
Min Chiu, nerudol, Sea Wave

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke
Telefon: 040/42 91 77-404
anzeigen@wm-medien.de

GRAFIK

Bianca Buchta,
Jannis Fuhrmann,
Martina Gnaß,
Sarah Thomas,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT
65341 Eltville

Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@wm-medien.de

DRUCK

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27
39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei
gebleichtem Papier. Printed in
Germany

COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion
oder sonstige Verwertung,
auch auszugsweise, nur mit
ausdrücklicher Genehmigung
des Verlages.

BEZUG

All-in-one-BROT ist eine Sonder-
publikation der Zeitschrift BROT.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 9,90
Österreich: € 10,90
Schweiz: sFr 15,10
Benelux: € 11,70

GROSSO-VERTRIEB

DMV Der Medienvertrieb
GmbH & Co. KG.
Meßberg 1
20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Bei-
träge kann keine Verantwortung
übernommen werden.

Mit der Übergabe von Manu-
skripten, Abbildungen, Dateien
an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um
Erstveröffentlichungen handelt
und keine weiteren Nutzungs-
rechte daran geltend gemacht
werden können.

ALL IN ONE Brot

Ein Sonderheft
von BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROT unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Brot Akademie

NEU
Masterclass Brötchen



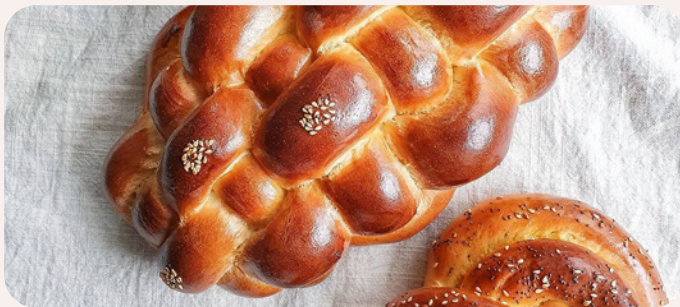
Masterclass Sauerteig

In diesem 10-Tages-Kurs setzt Du Deinen eigenen Sauerteig an und lernst alles über den Umgang mit ihm. Außerdem backen wir gemeinsam Dein erstes Sauerteig-Brot.



Masterclass Baguette

Mit einfachen Zutaten und wenig Aufwand zum perfekten Baguette. Wir zeigen Dir, wie Du auf dem Niveau Pariser Boulangerien backen kannst.



Masterclass Hefezopf

Von der Teigbereitung bis zur Flechttechnik lernst Du alles, um bald schon selbst die perfekten Hefezöpfe herzustellen, die auf jedem Büffet zu einem Hingucker werden.



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

Tourierte Teige sind eine besondere Herausforderung. Wir zeigen Dir, wie Du mit einfachen Hausmitteln luftige Croissants und verführerische Pain au chocolat herstellen kannst.

- ✓ Videokurse mit ausführlichen Anleitungen
- ✓ Praxisnahe Tipps und Tricks
- ✓ Einfache Zutaten, gelingsichere Rezepte

- ✓ Begleitende Kursmaterialien und Rezepte zum Download
- ✓ Lerne, wann und wo Du willst – in Deinem Rhythmus
- ✓ Einmal gebucht, immer wieder verfügbar



Uwe Riebow

Die Kurse sind super! Fachlich versiert und inhaltlich klasse strukturiert, egal ob man noch Anfänger ist oder schon zu den fortgeschrittenen Hobbybäckern zählt. Ich habe den Sauerteigkurs mitgemacht und mit dem neuen Wissen direkt ein Bombenergebnis erzielt.



Beate Kircheis

Ich bin total begeistert von den Inhalten und der Umsetzung. Die Videos sind sehr lehrreich, überfordern dabei nicht und werden durch hilfreiche Beschreibungen ergänzt. Es gibt viel Bonusmaterial mit praktischen Ideen zur Wissenserweiterung. Absolut empfehlenswert!



Sven Schwarzat

Ich habe die Masterclass Hefezopf belegt und kann den Kurs nur jedem Hobbybäcker empfehlen. Vor allem die Lektionen zum Flechten des Zopfes haben mir sehr weitergeholfen. Als Ergebnis bekam ich einen hübsch aussehenden und sehr leckeren Hefezopf.

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Nichts zu Essen auf dem Tisch?



JETZT ABONNIEREN

4 Ausgaben
nur 24,90 Euro
Rezepte, Wissen
und Storys

- 10% sparen
- Keine Versandkosten
- Jederzeit kündbar
- Anteilig Geld zurück bei vorzeitiger Abo-Kündigung

www.1fachpizza.de | 040/42 91 77-110