

SOMMELIERS

Brot

www.brot-magazin.de

Mehr als **30 kreative**
Sommelier-Rezepte
gelingsicher & bekömmlich

Interview mit
Johann-Lafer



Große Liebe
für gutes Brot



Gebäcke mit Pfiff

Sommelier-Brote einfach selbst gemacht

Unter anderem in diesem Heft



Kerne-Rugbrød



Brotpudding



Blaubeerbrot



Maisbrot



Butter-Brioche



Schokoladenbrot



Emmer-Vollkornbrot



Inka-Brot



Feines Mischbrot



Weißbierkruste



Mühlensteinerbrot



Zwiebelring



Derendorfer



Sauerkraut-Speck-Brot



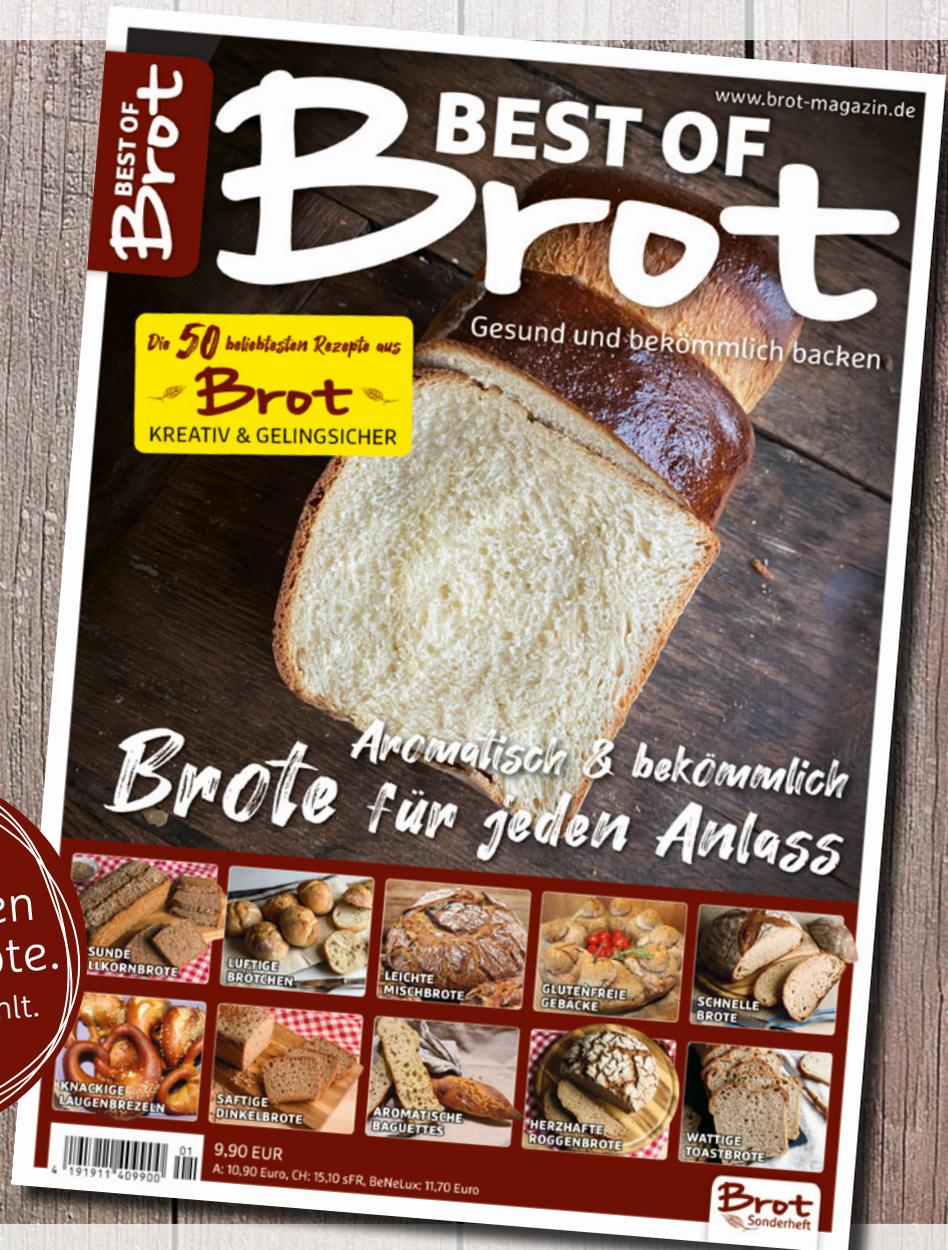
Müslistangen



9,90 EUR

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

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

Die Leserinnen und Leser haben gewählt: Das sind die 50 beliebtesten aus mehr als 1.000 Rezepten. In unserer Facebook-Gruppe wollten wir wissen, welches Rezept der persönliche Favorit aus den ersten 25 **BROTA**usgaben ist. Herausgekommen ist ein spannender, ausgewogener und bunter Mix, den wir für Euch in einem Sonderheft **Best of BROT** zusammengestellt haben.

So vielfältig wie das Lebensmittel Brot, so vielfältig ist auch die Auswahl: Ob klassisches Mischbrot, französisches Baguette, Körner- oder Weizenbrot, Brötchen oder Butterstoast 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.

Manchmal entstehen gute Ideen sehr spontan. So war es bei diesem **BROT**Sonderheft, dessen Konzept bei einem Telefonat im Herbst seinen Anfang nahm. So fragte Bäckermeister Robert Schute, ob wir Lust hätten, das eine oder andere Rezept seiner Brot-Sommeliers-Kolleg(inn)en in **BROT** zu verwenden. Und schon war unser Interesse geweckt. Aus dem spontanen Einfall entwickelte sich ein gemeinsames Projekt, an dem nun nahezu der gesamte 9. Jahrgang beteiligt ist, der an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks die Brot-Sommeliersprüfung bestand.

Die Idee, Sommeliers sowie Sommelieren auch für Brot auszubilden, entlehnte Akademie-Direktor Bernd Kütscher der Welt des Weines. Hier gibt es schon lange ausgewiesene Fachleute, die in der Lage sind, die Qualität des Lebensmittels zu beurteilen, seine Eigenschaften treffend zu beschreiben und Verzehrempfehlungen dazu zu geben.

So wie Wein ist Brot ein vielseitiges Genussmittel. Mit wenigen Kniffen lässt sich ein einfaches Rezept veredeln. Ein besonderes Mehl sorgt im Teig für intensives Aroma. Gepaart mit dem passenden Foodpairing-Tipp ist Brot nicht länger Beilage, sondern avanciert zum Star auf jedem Teller. Das Wissen um die Brotkultur, spezielle Herstellungsweisen und aromagebende Zutaten schaffen auf Genussabenden, bei Verkostungen oder in Backkursen den optimalen Rahmen. All das und mehr lernen die Brot-Sommeliers und -Sommeliären in acht Modulen während ihrer Ausbildung. Zudem schaffen sie mit ihren Abschlussarbeiten neues Brot-Wissen.

Für dieses **BROT**Sonderheft trugen die Absolventinnen und Absolventen des 9. Jahrgangs mehr als 30 kreative und teilweise ausgefallene Brotideen zusammen. Gebäcke mit Pfiff. Darunter finden sich aufwändig-kunstvolle sowie ganz einfache Rezepte. Ihnen gemein ist der Sommelier-Kniff, der jedes der Brote besonders macht. Wir wünschen Dir viel Freude beim Nachbacken.

Herzliche Grüße

Edda Klepp & Sebastian Marquardt
Chefredaktion

brot-magazin.de

[@brotmagazin](https://www.instagram.com/brotmagazin)

[/BrotMagazin](https://www.facebook.com/BrotMagazin)

Euer **BROT** an:
 redaktion@brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:
 [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)



Alle Links und
Kontaktmöglichkeiten
auf einen Blick

Der Jahrgang Nr. 9

Die Absolventinnen und Absolventen des 9. Brot-Sommeliersjahrgangs sind: Alfred Bau aus Frauenfeld (Schweiz), Patrick Biehler aus Offenburg, Johannes Dackweiler aus Düsseldorf, Fabian Kloos aus Friedrichshafen, Michael Kress aus Weinheim, Patrick Kröger aus Werther, Volker Kröger aus Waren an der Müritz, Steffi Marie Kruse aus Barnstedt, Jochen Kühn aus Korntal-Münchingen, Jörg Meffert aus Lemgo, Johannes Nagel aus Stetten, Jürgen Pistono aus Köln, Robert Schute aus Surwold, Georg Seitz aus Schrobenhausen, Carsten Thewes aus Ratingen, Mathias Weigel aus Kulmbach und Patrick Zimmer aus Kall-Sistig. Dabei schlossen Steffi Marie Kruse, Michael Kress, Patrick Zimmer und Patrik Kröger mit der Bestnote „Sehr gut“ ab.

Wie in den Kursen zuvor feierte 2021 auch der 9. Brot-Sommeliersjahrgang seinen Abschluss in der Kochschule von Johann Lafer (1. Reihe, zweiter von links)



Inhalt



8

BuMiDi



10

Französische Butter-Brioche



11

High Five



12

Weißbierkruste



14

Müslistangen



16

Rustikaler Mischlaib



17

Ugandabrot



18

Zwiebelring



22

Emmer-Vollkornbrot



24

Ur-Dinkelbrot



25

Pantöffelchen



26

Blaubeer-Kürbiskern-Stuten



34

Sauerkrautbrot



36

Derendorfer



37

Feines Mischbrot



38

Dinkelvollkornlaib



40

Cranberry-Haselnuss-Brot



42

Mühlensteinerbrot



49

Inka-Brot



50

Dinkel-Saftkorn



52

4-Ur Korn-Brot



54

Herzhaftes Schokoladenbrot



60

Honigkruste



62

Sauerkraut-Speck-Brot

Sommerlierswissen

- Alles für die Brotkultur
Der lange Weg zur Sommelierprüfung Seite 6
- Die Poesie des Brotes
Wie man ein Brot treffend und sinnlich beschreibt Seite 56
- Altbrotverwertung
Was man mit Altbakkenem zaubern kann Seite 63

Menschen & Brot

- Lafers Liebe zum Brot
Interview mit dem Koch,
dem Sommeliers vertrauen Seite 20
- Botschafter des Brotes
Warum Bernd Kütscher die
Sommelierausbildung erfand Seite 28

Verschiedenes

- Editorial Seite 3
- Die **BROTK**arte des guten Geschmacks Seite 33
- BROTL**aden
Nützliche Produkte fürs heimische Backen Seite 44
- Glossar Seite 79
- Vorschau/Impressum Seite 82



66 Heidelbeerkrapfen



67 Zwiebelsuppe



70 Brotpudding „Großer Hans“



72 Champagnerroggenkasten



73 Maisbrot



74 Dinkel-Einkorn-Mischbrot



76 Coffee Sour



78 Kerne Rugbrød

Titelbilder: Gräfe und Unzer /
Ingo Hilger; stock.adobe.com – Wisky



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 die Garzeiten. Auch Backtemperaturen und -zeiten können variieren. 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 braucht zum Start große Hitze, um guten Ofentrieb zu entwickeln. Daher wird der Ofen gründlich vorgeheizt – mindestens 20, eher 30 Minuten. Auch eine vorgeheizte Unterlage fördert den Ofentrieb. Ein Pizzastein braucht mindestens 60 Minuten, um auf Temperatur zu kommen, ein Backstahl ist bereits nach 20-30 Minuten backbereit. Wenn beides nicht vorhanden ist, geht das Vorheizen auch mit einem Backblech schnell. Ein 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 und 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
- brot-magazin.de
- [facebook.com/groups/brotforum](https://www.facebook.com/groups/brotforum)
- /BrotMagazin
- 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



Berufsbegleitende Fortbildung

Text: Edda Klepp

Meisterschaft im Marketing

Wer Brot-Sommelier oder Brot-Sommelière werden will, hat dafür einiges zu tun. Über zehn Monate lernen Teilnehmende des Zertifikatskurses Wissenswertes über die Brotkultur, Geschmacksforschung und Foodpairing. Seit 2015 bietet die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim die berufsbegleitende Ausbildung an. Ein Konzept, das nun auch international Wellen schlägt.

Den Umgang mit Teig und Rohstoffen, Kenntnisse in Unternehmensführung, zu gesetzlichen Vorschriften, Betriebsorganisation und Ausbildung – all das lernen Bäckermeister und Bäckermeisterinnen in Deutschland auf dem Weg zu ihrer Abschlussprüfung. Wer den Meisterbrief besitzt, darf einen Betrieb gründen oder übernehmen und Backwaren verkaufen. Nicht immer gehen damit allerdings umfangreiche Kenntnisse zu Marketing, Sensorik und Brotkultur einher.

Diese Wissenslücke will die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim mit dem Zertifikatskurs „Geprüfte Brot-Sommelière/Geprüfter Brot-Sommelier“ schließen. Im Jahr 2015 kam Akademie-Direktor Bernd Kütscher auf die Idee, eine Zusatz-Fortbildung zu entwickeln, die – vergleichbar mit der Qualifikation eines

Wein-Sommeliers – umfangreiche Kenntnisse vermittelt und Meisterinnen sowie Meister darin befähigt, ihr Geschäft durch tieferes Wissen und gezielte Marketing-Maßnahmen weiter nach vorne zu bringen.

Genusshandwerk

Im Mittelpunkt steht der Wunsch, das Lebensmittel Brot in der Gesellschaft stärker als Genussmittel ins Bewusstsein zu rücken und die Wertschätzung fürs Handwerk zu steigern. Dafür lernen Kursteilnehmende von Fachleuten unter anderem die Geschichte des Brotes, besonderes Brot-Marketing und vieles mehr. Rund 500 verschiedene Beschreibungsmöglichkeiten für den Geschmack und Geruch von Gebäck bietet beispielsweise das Modell des Aroma-Rades, das im Unterricht genau studiert wird.

Darüber hinaus werden in den insgesamt acht jeweils dreitägigen Modulen Kenntnisse in Betriebswirtschaft, zu Brauchtum, Sprache, Kunst und Religion, dem Deutschen Brotregister und dem Weltkulturerbe Brot sowie Verzehrempfehlungen mit passenden Käse-, Fleisch- und Wurstwaren, Weinen oder Bieren bis hin zu Foodpairing und der Weinheimer Brotsprache vermittelt.

Teil der Ausbildung ist außerdem eine umfangreiche Projektarbeit, bei der alle Teilnehmenden des Kurses individuelle Themen rund um die Brotkultur schriftlich erarbeiten müssen, um neues Brotwissen zu schaffen. Auf etwa 40 bis 60 Seiten fassen Sie jeweils die Ergebnisse ihrer Backversuche und Studien zusammen, um die Fachkenntnisse innerhalb der Branche rund um Brot stetig zu erweitern. Die Ergebnisse der Projektarbeit werden in einer 30-minütigen Präsentation vor einer Fachjury vorgestellt.

Um von vornherein auf hohem Niveau starten zu können, ist die abgeschlossene Meisterprüfung zur Kursanmeldung Pflicht. Dass die Ausbildung anspruchsvoll ist, darauf legt Bernd Kütscher großen Wert. So kommt es auch immer wieder vor, dass Teilnehmende die Abschlussprüfung nicht bestehen.

Der Preis für die gesamte Fortbildung liegt bei etwa 7.500 Euro und schließt Verpflegung sowie externe Prüfungsgebühren ein. Hinzu kommen neben dem Zeitaufwand Reise- und Übernachtungskosten für die Präsenzkurse sowie die Prüfung selbst. Ein Invest, das sich in den Augen vieler Absolvent/innen rechnet. „Ich hätte nicht gedacht, dass ich nach 45 Berufsjahren noch so viel Neues über Brot lernen könnte“, zieht beispielsweise Brotsommelier Klaus Borchers aus Hannover Bilanz.

Internationalisierung

Rund 230 Absolventinnen und Absolventen aus bislang sieben Ländern haben die



Verkosten, verkosten, verkosten – Der Praxisbezug spielt während der Ausbildung eine zentrale Rolle

Präsenz-Ausbildung seit 2015 mit Erfolg gemeistert. Zu den sieben dürften künftig noch weitere Länder hinzukommen. Neuerdings werden Kurse nämlich auch in englischer Sprache angeboten. Nachdem das Erfolgsmodell zuletzt in Österreich und der Schweiz ausgebaut worden war, sieht Bernd Kütscher nun einem spannenden Austausch mit Bäckerinnen und Bäckern aus Brasilien, Polen, Israel, Frankreich, Neuseeland, Irland, USA, Norwegen, Aruba (Karibik), Rumänien und den Niederlanden entgegen.

Sie erlernen das Brotwissen in längeren Präsenzeinheiten vor Ort in Weinheim und werden darüber hinaus auch online unterrichtet. „Das ist ein recht komplexes Projekt, weil zum Beispiel sensorische Komponenten online schwieriger zu vermitteln sind als live“, so Kütscher. Erklärtes Ziel des Weinheimers ist es, langfristig auch außerhalb des deutschsprachigen Raums erfolgreiche und passionierte Brotbäcker/-innen zusammenzubringen, gemeinsame Synergien zu schaffen und die wertvolle handwerkliche Brotherstellung zu erhalten. 🍞



Kenntnisse aus der Meisterprüfung werden im Kurs vorausgesetzt, das Wissen über Brot wird enorm vertieft



Das Logo für Brotsommeliers und Sommelieren ist markenrechtlich streng geschützt und wird nur nach bestandener Prüfung verliehen



BuMiDi

Bei einer Teigreife von zwei Tagen entwickeln sich im Teig vielfältige natürliche Aromen, die den Laib zu einem Hochgenuss heranreifen lassen. Dabei überzeugt das Buchweizen-mit-Dinkel-Brot nicht nur mit Geschmack, sondern auch – dank hoher Teigausbeute – mit einer langen Frischhaltung und einer wilden offenen Porung, sodass die Krume nur zu gern pur oder mit leckerem Dip genossen werden kann.

- ▶ Alle Zutaten – außer Salz und 30 g Wasser – auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen.
- ▶ Das Salz und bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser zugeben, auf langsamer Stufe 3 Minuten untermischen, dann den Teig auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten, in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen. Dabei nach 20, 40 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten und den Teig dann für 12-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teig aus dem Kühlschrank holen und 4 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zusammenfalten und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 15-25 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 240°C reduzieren und 50-60 Minuten backen. 🍞

Tip

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.
 Gibt der Backofen keine 260°C her, dann die höchstmögliche Starttemperatur nutzen.
 Mit einer Teigausbeute von 180 ist der Teig recht weich und muss vorsichtig geformt werden. Nach der Stückgare sollte man den Teigling zügig in den Ofen geben.

Schwierigkeitsgrad: ★★★
 Getreide: Dinkel, Roggen
 Triebmittel: Hefe
 Teigkonsistenz: weich
 Zeit gesamt: 31,5-56 Stunden
 Zeit am Backtag: 5,5-6 Stunden
 Backzeit: 50-60 Minuten
 Starttemperatur: 260°C
 Backtemperatur: 240° C, sofort
 Schwaden: nein

Vorteig (Poolish)

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt im Kühlschrank 12-24 Stunden reifen lassen.

Autolyseteig

- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 90 g Buttermilch (Raumtemperatur)
- ▶ 480 g Dinkelmehl 630
- ▶ 20 g Roggenmehl 1150

Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
 - ▶ Autolyseteig
 - ▶ 4 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 30 g Wasser (kalt, optional)
 - ▶ 12 g Salz

Rezept & Bild: Patrick Zimmer

 @baeckerzimmer_brotsommelier

Zeitraster

▶ 13.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 9.00 Uhr	▶ 10.15 Uhr	Übernächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 11.50 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 12.20 Uhr	▶ 13.10 Uhr
Vorteig ansetzen und in den Kühlschrank stellen	Autolyseteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Hauptteig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank holen	Ofen vorheizen	Brot formen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Patrick Zimmer bezeichnet sich selbst als Bäcker und Brot-Sommelier aus voller Passion. Doch nicht nur Brot hat es ihm angetan, er absolvierte außerdem Prüfungen zum Bier-, Destillat- und Zigarren-Sommelier. Der Familienvater steht für genussvolles Leben in vollen Zügen. Am Beruf des Bäckers fasziniert ihn die Möglichkeit, aus wenigen Rohstoffen wahre Köstlichkeiten zu zaubern – unter Zuhilfenahme verschiedener Vorstufen, Zeit und Fachwissen.

BÄCKER ZIMMER

Geschäftsführer:
 Patrick Zimmer
 Blankenheimer Straße 12
 53925 Kall-Sistig
 Telefon: 02445/7308

✉ info@baecker-zimmer.de

🌐 baecker-zimmer.de



Ursprünglich stammt die Brioche aus Frankreich und wird dort noch immer gerne zum Frühstück oder Nachmittagskaffee gereicht. Das Ei-reiche Gebäck hat eine weiche, saftige Krume, eine geschmeidige Kruste und einen unverwechselbar buttrigen Geschmack. Besonders mundet das kuchenartige Brot zu Marmelade, aber auch ein milder Käse passt bestens dazu.



Tipp
Wer's noch süßer mag, kann die Brioche vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.

Teig-Zutaten

- ▶ 500 g Weizenmehl T45 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 7 Eier (Größe S, Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ **Spätere Zugabe**
- ▶ 250 g Butter (kalt, in Stückchen)

Topping

- ▶ 1 Ei (Größe S)

Französische Butter-Brioche

Rezept & Bild: Patrick Zimmer

@baeckerzimmer_brotsommelier

▶ Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.

▶ Die Butter nach und nach zugeben und auf schnellerer Stufe 5-6 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten anspringen lassen, dann für 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, dann zu einem Oval ausrollen und dieses von der langen Seite straff zusammenrollen, den Schluss vorsichtig zusammendrücken.

▶ Den Teigling mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 20 cm) geben.

▶ Ein Ei verquirlen, den Teigling damit bestreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden zur Gare stellen. Das restliche Ei solange zugedeckt kühl stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling einschneiden, erneut mit Ei bepinseln, in den Ofen geben, die Temperatur auf 160°C reduzieren und 40-45 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	23-32 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	170°C
Backtemperatur:	160° C, sofort
Schwaden:	nein

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 9.15 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 13.30 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.45 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Brioche formen	Ofen vorheizen	Backen	Brioche fertig



High Five

Das Mehrkorn-Saatenbrot vereint die Big Five Weizen, Roggen, Dinkel, Waldstaudenroggen und Hafer zu einem intensiven Geschmackserlebnis. Eine saftig-feuchte Krume und die Aromatik der gerösteten Saaten sind einfach unwiderstehlich. Da duftet es schon beim Backen so verführerisch, dass man es kaum abwarten kann. Umso größer wird die Freude sein, wenn das frische Brot endlich angeschnitten auf dem Teller liegt und man genussvoll hineinbeißen kann.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zunächst rundwirken, dann langstoßen.
- ▶ Die Kerne und Flocken fürs Topping mischen, den Teigling anfeuchten und darin wälzen, dann mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-75 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Kastenform in den Ofen geben und mit Schwaden 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40-45 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Weizen, Roggen, Dinkel, Waldstaudenroggen, Hafer
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Teigkonsistenz: weich
 Zeit gesamt: 17,5-21 Stunden
 Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden
 Backzeit: 50-55 Minuten
 Starttemperatur: 240°C
 Backtemperatur: 200°C, nach 10 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen

Rezept & Bilder: Michael Kress

 @Michaelkress.brothandwerk

Sauerteig

- ▶ 140 g Wasser (warm)
- ▶ 140 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden reifen lassen.

Brühstück

- ▶ 300 g Wasser (kochend)
- ▶ 75 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 35 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 30 g Dinkelschrot Vollkorn
- ▶ 30 g Haferflocken
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne (geröstet)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten quellen lassen, anschließend für bis zu 13-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 190 g Weizenmehl 550
- ▶ 170 g Weizenmehl 1050
- ▶ 90 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

Topping

- ▶ 15 g Haferflocken
- ▶ 15 g Kürbiskerne
- ▶ 15 g Sonnenblumenkerne

Zeitraster

▶ 22.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 16.00 Uhr	▶ 16.45 Uhr	▶ 17.30 Uhr	▶ 18.00 Uhr	▶ 18.50 Uhr
Sauerteig ansetzen und Brühstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



Weißbierkruste

Sauerteig I

- ▶ 25 g Wasser (warm)
- ▶ 25 g Roggenmehl 1150
- ▶ 1 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden reifen lassen.

Sauerteig II

- ▶ 25 g Wasser (warm)
- ▶ 25 g Weizenmehl 550
- ▶ 3 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 15-18 Stunden reifen lassen.

Das Sauerteigbrot verdankt seinen rustikalen Charakter nicht allein einer krachenden Kruste, sondern auch dem Weißbier als Schüttflüssigkeit. Das Getreide-Dreigestirn Weizen, Roggen und Emmer unterstreicht das besondere Aroma noch. Das rösche Äußere ummantelt eine herrlich lockere Porung in einer wattigen Krume. Wenn das mal nicht die passende Basis für herzhaften Aufschnitt oder nussigen Käse ist.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8-10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten, anschließend für etwa 23 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.



Kochstück

▶ 150 g Wasser (kochend)

▶ 30 g Emmermehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen, unter ständigem Rühren aufkochen bis die Masse puddingartig andickt. Etwa 60-120 Minuten zugedeckt abkühlen lassen, dann bis zur weiteren Verwendung bis zu 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vorteig (Poolish)

▶ 180 g Weißbier

(kalt, alternativ alkoholfrei)

▶ 180 g Weizenmehl 550

▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden reifen lassen, anschließend für 13-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

▶ Sauerteig I

▶ Sauerteig II

▶ Kochstück

▶ Vorteig

▶ 125 g Weißbier

(kalt, alternativ alkoholfrei)

▶ 300 g Weizenmehl 550

▶ 60 g Roggenmehl 1150

▶ 30 g Emmermehl Vollkorn

▶ 13 g Salz

▶ 3 g Hefe

Rezept & Bilder: Michael Kress

 @Michaelkress.brothandwerk

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und langwirken, dabei den Schluss locker formen. Mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

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

▶ Den Teiglinge sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 45-50 Minuten backen. 🍳

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Weizen, Roggen, Emmer

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 42,5-45,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 55-60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C,

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 14.00 Uhr	▶ 14.15 Uhr	Übernächster Tag ▶ 14.00 Uhr	▶ 15.00 Uhr	▶ 15.35 Uhr	▶ 16.05 Uhr	▶ 17.00 Uhr
Sauerteige und Vorteig ansetzen, Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Hauptteig in den Kühlschrank stellen	Hauptteig aus dem Kühlschrank nehmen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Michael Kress ist Konditor, Bäckermeister und Brot-Sommelier. 2023 gründete er die Weinheimer Brotmanufaktur Michael Kress Brothandwerk. Zu diesem Zeitpunkt schaute er auf eine etwa 30-jährige Tätigkeit im Backhandwerk zurück. Selbst in eine Bäckereifamilie geboren, verwirklichte er sich als leidenschaftlicher Brothandwerker mit dem eigenen Betrieb einen Traum, in dem er neben handwerklichem Brot auch regelmäßig Backkurse anbietet.

MICHAEL KRESS BROTHANDWERK

Geschäftsführer:
Michael Kress
Hopfenstraße 3
69469 Weinheim



 info@michaelkress-brothandwerk.de

 michaelkress-brothandwerk.de

Müslitangen



Nicht nur geschmacklich, sondern auch sensorisch überzeugen diese fruchtigen Energiebündel. Die Teigstangen werden mit einer ordentlichen Portion Trockenfrüchte sowie Nüssen angereichert und dann in Haferflocken gewälzt. So macht es nicht nur Spaß, in die reichhaltigen Snacks hineinzubeißen, sie halten auch lange satt und eignen sich perfekt als leckeres Gebäck für unterwegs.

- ▶ Alle Zutaten – außer Früchte und Nüsse – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten.
- ▶ Die Früchte sowie Nüsse zugeben und auf langsamer Stufe 1 Minute unterkneten, dann den Teig 60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9 Portionen à zirka 180 g teilen.
- ▶ Jeden Teigling langformen, in Haferflocken wälzen, mit Schluss nach unten auf einem mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) belegtem Backblech absetzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen. 🍳

Rezept & Bilder: Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

 @backakademie
 /backakademie
 akademie-weinheim.de

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Roggen, Weizen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 19,5-24 Stunden
Zeit am Backtag: 3,5-4 Stunden
Backzeit: 25-30 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 250°C
Schwaden: beim Einschließen

Sauerteig

- ▶ 90 g Wasser (warm)
- ▶ 120 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 16-20 Stunden reifen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Sauerteig
 - ▶ 280 g Wasser (lauwarm)
 - ▶ 200 g Roggenmehl 1150
 - ▶ 130 g Weizenmehl 1050
 - ▶ 9 g Salz
 - ▶ 2 g Frischhefe
- Spätere Zugabe**
- ▶ 270 g Aprikosen (getrocknet, zerkleinert)
 - ▶ 225 g Kirschen (getrocknet)
 - ▶ 180 g Haselnüsse (ganz)
 - ▶ 180 g Cranberries (getrocknet)

Topping

- ▶ 60-80 g Haferflocken

*Ergibt 9 Stück

Zur Akademie

Die Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim ist eine Bildungseinrichtung für das backende Handwerk in Deutschland. Sie ist somit Anlaufstelle aller Bäcker-Landesinventionsverbände und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks. Seit 2015 findet an der Akademie die Ausbildung zum Brot-Sommelier sowie zur Brot-Sommelière statt.



**AKADEMIE DEUTSCHES
BÄCKERHANDWERK WEINHEIM**
 Im Waldschloss
 Gorxheimer Talstr. 23
 69469 Weinheim
 Telefon: 06201/1070

 info@akademie-weinheim.de
 akademie-weinheim.de



Zeitraster

▶ 16.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 9.00 Uhr	▶ 10.10 Uhr	▶ 11.15 Uhr	▶ 11.45 Uhr	▶ 12.10 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Stangen formen	Ofen vorheizen	Backen	Stangen fertig

Sauerteig

- ▶ 30 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Roggenmehl 1150
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 16-24 Stunden reifen lassen.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 70 g Weizenmehl 550
- ▶ 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und für zirka 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quellstück

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 420 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 430 g Weizenmehl 1050
- ▶ 70 g Roggenmehl 1150
- ▶ 15 g Kartoffelflocken
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 1 g Pfeffer (gemahlen)
- ▶ 1 g Muskat (gemahlen)

Topping

- ▶ 30 g Kartoffelflocken

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Weizen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 31-39 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5-14,5 Stunden

Backzeit: 75 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 210° C, sofort

Schwaden: nach 2 Minuten

Rezept & Bild:
Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Weinheim

 @backakademie

 /backakademie

 akademie-weinheim.de



Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns. Für eine etwas schnellere Variante kann der Hauptteig alternativ auch 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen.

Rustikaler Mischlaib

Geröstet und gemahlen erlebt altbackenes Brot einen zweiten Frühling in einem neuen Laib. Das gibt kräftig Geschmack. Gleichzeitig sorgt es für lange Frischhaltung. Zweierlei Vorteige erzeugen ein vielfältiges Aromenspiel. So ist der Mischlaib nicht nur perfekt als rustikales Alltagsbrot geeignet, sondern auch prädestiniert für eine zünftige Brotzeit mit Wurst und Käse, die anhaltend sättigt.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem mit Kartoffelflocken ausgestreuten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 2 Minuten backen. Kräftig schwaden und weitere 73 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 21.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 17.45 Uhr	▶ 21.00 Uhr	Übernächster Tag ▶ 9.15 Uhr	▶ 9.50 Uhr	▶ 10.20 Uhr	▶ 11.35 Uhr
Sauerteig und Vorteig ansetzen	Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen und in den Kühlschrank stellen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Ugandabrot



Das Brot wurde für ein Partnerschaftsprojekt in Uganda entwickelt. Gefordert war ein Rezept, das vor Ort in dem afrikanischen Land einfach nachgebacken werden kann. Die Grundlage bildet Weizenmehl. Da in Uganda außerdem Mais angebaut wird, ist er ebenfalls im Rezept vertreten. Als nahrhafter Gegenpart mit seinem besonderen Aroma ist Buchweizen der Dritte im Bunde. Die Saaten bringen zusätzlich Nährstoffe und Biss ins Gebäck.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 7 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 70 Minuten gehen lassen, dabei alle 20 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 185°C reduzieren und 45-50 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Robert Schute

📷 @baeckereischute

📱 /BaeckereiSchute

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Weizen, Mais
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Teigkonsistenz: sehr weich
 Zeit gesamt: 8-13 Stunden
 Zeit am Backtag: 3-13 Stunden
 Backzeit: 45-50 Minuten
 Starttemperatur: 220°C
 Backtemperatur: 185°C, sofort
 Schwaden: beim Einschließen

Sauerteig

- ▶ 20 g Wasser (warm)
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 5-10 Stunden reifen lassen.

Brühstück

- ▶ 290 g Wasser (kochend)
- ▶ 60 g Maismehl
- ▶ 60 g Buchweizengrütze
- ▶ 10 g Sesamseed (geröstet)
- ▶ 10 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 1 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 5-10 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 240 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 460 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 8 g Frischhefe

Zeitraster

▶ 7.00 Uhr	▶ 17.00 Uhr	▶ 18.20 Uhr	▶ 18.40 Uhr	▶ 19.10 Uhr	▶ 20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen, Brühstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Zwiebelring

Gewürze und Röstzwiebeln bringen hier den kräftigen Geschmack ins Brot, der die Getreidenoten indes nicht überlagert. Aufgrund seiner Ringform hat der Laib viel Kruste und eignet sich bestens als Partybrot. Als Beilage zu herzhaften Suppen macht er eine hervorragende Figur, schmeckt aber auch mit Aufschnitt wie Schinken, Mett oder Kassler einfach nur gut.

Teig-Zutaten*

- ▶ 480 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Roggenmehl 997
- ▶ 35 g Anstellgut
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe
- ▶ 2 g Muskatnuss (gemahlen)
- ▶ 0,5 g Thymian (gerebelt)
- ▶ 0,5 g Majoran (gerebelt)

Spätere Zugabe

- ▶ 50 g Röstzwiebeln

*Ergibt 2 Stück

▶ Alle Zutaten – außer Röstzwiebeln – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten.

▶ Die Röstzwiebeln zugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen, dabei alle 10 Minuten jeweils einmal dehnen und falten, anschließend für 8-10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleich große Portionen à zirka 640 g teilen.

▶ Jeden Teigling vorsichtig rundwirken und mit Schluss nach unten bei Raumtemperatur 20 Minuten entspannen lassen.





Rezept & Bilder: Robert Schute

@baeckereischute

/BaeckereiSchute

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	11-13 Stunden
Zeit am Backtag:	2-13 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	185°C, sofort
Schwaden:	beim Einschließen

► In die Teiglinge dann jeweils mittig ein Loch stechen, das Loch ausdehnen und ein sauberes, eingefettetes Glas (Durchmesser 6-8 cm) in das Loch stellen (siehe Bild). Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur 50 Minuten gehen lassen.

► Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

► Die Ringe einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 185°C reduzieren und 15 Minuten backen. Die heißen Gläser vorsichtig entfernen und weitere 15-20 Minuten backen. 🍷



Lesetipp

Ein Rezept für selbst gemachte Röstzwiebeln findet sich in **BROT 02/24** auf Seite 17. Diese und zahlreiche andere Ausgaben des Magazins gibt es digital in der **BROTApp** (im Abo inklusive) oder unter:

brot-magazin.de/einkaufen



Zeitraster

► 7.00 Uhr	► 7.50 Uhr	► 17.00 Uhr	► 17.30 Uhr	► 18.00 Uhr	► 18.35 Uhr
Hauptteig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Ringe formen	Ofen vorheizen	Backen	Ringe fertig



Zur Person

Bereits im Alter von neun Jahren hat Robert Schute angefangen, dem Papa in der Bäckerei zu helfen. Sie wurde 1953, zuerst als Kolonialwarenladen, von seinen Großeltern gegründet. Nach seiner Lehre zum Bäckergehilfen erlangte Schute die Fachhochschulreife und studierte in Bremerhaven an der Hochschule Lebensmittelwirtschaft, Fachrichtung Bäckereitechnologie. Nach seinem Abschluss als Diplom-Wirtschaftsingenieur (FH) kehrte er in die elterliche Bäckerei zurück und ließ sich zum Brot-Sommelier ausbilden.

BÄCKEREI SCHUTE GMBH & CO. KG

Geschäftsführer:
Gerrit und Robert Schute
Schulstraße 98
26903 Surwold
Telefon: 04965/10 44

info@baeckerei-schute.de

baeckerei-schute.de



Der Koch, dem **Sommeliers** vertrauen „Ich liebe Brot!“

Seit der ersten Stunde unterstützt Fernseh-Koch Johann Lafer die mehrmonatige Ausbildung der Brot-Sommeliers und -Sommelièren. So können die beiden Gewerke viel voneinander lernen. Zum Beispiel, wie man sich gekonnt in den Medien bewegt und welche ausgefallenen Zutaten sich auch für Brote eignen.

BROT: Wie kam es dazu, dass Sie die Sommelierausbildung unterstützen?

Johann Lafer: Vor 25 Jahren habe ich in einem meiner TV-Formate einen jungen Bäckermeister kennengelernt, der zuvor einige Wettbewerbe gewonnen hatte: Bernd Kütscher. Seitdem bin ich dem Direktor der Bäckerakademie in Weinheim freundschaftlich verbunden und schätze seine Fachkenntnis rund um Brot. Das führte unter anderem dazu, dass er Teil meiner Jury von „Deutschlands beste Bäcker“ war. Vor knapp zehn Jahren fragte er mich, ob ich seine neue Weiterbildung unterstützen möchte und ich habe spontan „Ja“ gesagt.

Welche Rolle nehmen Sie in der Ausbildung ein?

Mein Part liegt erst ganz am Ende, beim Abschluss des Kurses, der immer in meiner Kochschule stattfindet. Hier waren inzwischen schon 230 Absolventinnen und Absolventen aus bislang 15 Kursen. Dabei geht es um meine Erfahrungen aus der Welt der Gastronomie und der Medien. Wir kochen gemeinsam und tauschen uns aus.





Im vergangenen Herbst in München stellte Lafer zusammen mit zahlreichen Bäckerinnen und Bäckern die „Brot-Bibel“ vor

Was lernen die Bäcker/innen von Ihnen?

Die Idee der Weiterbildung ist, dass Brotsommeliers und -sommeliären öffentlich wirken. Das gerne über ihre Bäckereien hinaus, als Botschafter/innen des Kulturgutes Brot. Nachdem ich mich seit jungen Jahren in der Welt der Medien bewege, kann ich manchen Tipp dazu beitragen. Auch beim Kochen selbst entdecken die Teilnehmenden die ein oder andere neue, spannende Zutat und manchen Kniff.

Was lernen Sie von den Bäcker/innen?

Natürlich versteht jeder Bäcker und jede Bäckerin mehr vom Brot als ich, der Koch. Von daher lerne ich von ihnen immer etwas dazu. Oft sind auch die Projektarbeiten sehr spannend, die Teil der Ausbildung sind.

Wie würden Sie Ihre Beziehung zu Brot beschreiben?

Ganz ehrlich: Ich liebe Brot! So sollte die „Brotbibel“, die ich gemeinsam mit Bernd geschrieben habe, ursprünglich sogar „Lafer liebt Brot“ heißen. Brot ist für mich ein besonderes Lebensmittel. Nur mit etwas guter Butter bestrichen, ist es oft die beste Mahlzeit und in der Spitzengastronomie das Erste, was Gäste gereicht bekommen. Insofern wirke ich gerne weiter an dieser Fortbildung mit, die das Kulturgut Brot spürbar fördert. 🍞

**Johann Lafer
liebt gutes Brot
und reicht es
Gästen im
Restaurant
gerne zum
Essen**

Noch mehr Rezepte

Bernd Kütscher, Direktor der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks, sowie Fernseh-Koch Johann Lafer spüren in ihrem neuen Buch dem Brot ausgezeichneter Bäckerinnen und Bäcker nach. Somit sind in „Unsere Brotbibel“ viele bekannte Branchengrößen aus dem deutschsprachigen Raum vertreten, darunter auch zahlreiche Brot-Sommeliers und Brot-Sommeliären. 43 Lieblingsrezepte wurden zusammengetragen. Damit sie zuhause nachbacken werden können, verraten die Profis, welche Zutaten sie verwenden, wie die Zubereitung am besten gelingt und welches Backklima ideal ist. Auch für Profis bietet das Buch jede Menge Inspiration. Tipps und Tricks von Johann Lafer runden das Werk ab. Außerdem verrät der Genuss-Experte, welcher Belag gut zu den verschiedenen Broten passt.

 bit.ly/unsere-brotbibel



**Bernd Kütscher,
Johann Lafer
Unsere Brotbibel**
Gräfe und Unzer
240 Seiten
ISBN:
978-3-8338-9144-1
29,90 Euro





Emmer-Vollkornbrot

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

Der hohe Anteil an Ballaststoffen im Emmer-Vollkornmehl sorgt für lang anhaltende Sättigung. Das ist aber noch nicht alles, was das Brot besonders macht. Es verströmt intensive Röstaromen dank der gerösteten Kürbiskerne und einer kräftig ausgebackenen Kruste. Das Brot harmoniert exzellent mit Butter und einem Fruchtaufstrich, der ein ausgeglichenes Süß-Säure-Verhältnis hat. Das gilt zum Beispiel für Himbeer- oder – etwas exotischer – Passionsfrucht. Ergänzend passt ein Espresso ganz hervorragend dazu. So startet man gerne in den Tag.

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Emmer
Triebmittel:	Sauerteig, Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	30-40 Stunden
Zeit am Backtag:	10-12 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

► Alle Zutaten – außer das Brühstück – auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten.

► Die Kürbiskerne aus dem Brühstück am Boden einer Teigwanne (alternativ Schüssel) verteilen, den Teig daraufgeben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen, dabei alle 15 Minuten dehnen und falten, sodass die Kürbiskerne in den Teig eingearbeitet werden.

► Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in einem gut bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 4 Stunden zur Gare stellen.

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



► Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden, in den Topf geben, mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen, für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

Tipp

Der Sauerteig des Original-Rezeptes ist mit Weizenanstellgut gemacht, für die Lievito Madre wurde Lievito Madre aus Emmermehl verwendet. Für eine pikante Note kann man dem Teig Gewürze wie schwarzen Pfeffer, Knoblauch und etwas Chilipulver beigegeben.

Sauerteig

- 70 g Wasser (warm)
- 100 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- 100 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen, dann für 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Brühstück

- 100 g Wasser (kochend)
- 50 g Kürbiskerne

Die Kürbiskerne ohne Fett rösten, dann mit dem Wasser ablöschen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten abkühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung für bis zu 28 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Das Wasser absieben, es wird nicht weiter verwendet.

Lievito Madre

- 100 g Wasser (lauwarm)
- 100 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- 20 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- Sauerteig
- Lievito Madre
- 300 g Wasser (lauwarm)
- 500 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- 15 g Salz

Spätere Zugabe

- Kürbiskerne aus dem Brühstück

Rezept & Bilder: Alfred Bau

 @brotvernissage.ch

 /brotvernissage

Zur Person

Alfred Bau bewegt sich seit 30 Jahren aktiv in der Bäckereibranche. Im In- und Ausland sammelte er zahlreiche Eindrücke und Erfahrungen. Er ist eidgenössischer Diplom-Bäcker, Konditor, Marketing- und Verkaufsfachmann, zertifizierter Projektmanager, nebenberuflicher Fachlehrer sowie geprüfter Brot-Sommelier. Gutes Brot steht für ihn stets im Fokus, so setzt er auf lange Teigreifung, die Verwendung von Vorteigen, Brüh- und Kochstücken sowie Lievito Madre.



BROTVERNISSAGE.CH

Geschäftsführer: Alfred Bau
Zürcherstrasse 199
8500 Frauenfeld, Schweiz
Telefon: 079/308 53 68

 alfred.bau@icloud.com

 brotvernissage.ch



Zeitraster

► 10.00 Uhr

Brühstück herstellen,
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

► 7.00 Uhr

Lievito Madre
ansetzen

► 13.00 Uhr

Hauptteig
ansetzen

► 17.15 Uhr

Ofen vorheizen

► 17.45 Uhr

Backen

► 18.35 Uhr

Brot fertig



Lievito Madre

- ▶ 70 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Ur-Dinkelmehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)
- ▶ 100 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden reifen lassen, dann für 16-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Brühstück

- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, dann mit dem Wasser ablöschen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten abkühlen lassen, dann bis zur Weiterverarbeitung bis zu 28 Stunden im Kühlschrank quellen lassen. Das Wasser absieben, es wird nicht weiter verwendet.

Kochstück

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 80 g Ur-Dinkelmehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)

Die Zutaten gründlich mischen, unter ständigem Rühren aufkochen und unter Rühren weiter köcheln lassen, bis die Masse puddingartig andickt. Etwa 60-120 Minuten zugedeckt abkühlen lassen, dann bis zur weiteren Verwendung bis zu 28 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Kochstück
- ▶ 250 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 500 g Ur-Dinkelmehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)
- ▶ 14 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ Sonnenblumenkerne aus dem Brühstück



Rezept & Bild:
Alfred Bau

Tip
Alternativ zum Holzbackrahmen kann eine gefettete Kastenform genutzt werden.

Ur-Dinkelbrot

Der hohe Anteil an Lievito Madre macht das Urkornbrot bekömmlich und garantiert eine lange Frischhaltung. Die gerösteten Sonnenblumenkerne verstärken das Aroma. Insgesamt erhält man so ein wunderbares Brot für ernährungsbewusste Menschen. Serviert mit einem Sommer-Pouletsalat an einem Joghurtdressing, Salatgurken, Orangenfiletstreifen und etwas Aceto Balsamico für die Säure, ist es eine vollwertige Mahlzeit, die einfach nur die Laune hebt.

- ▶ Alle Zutaten – außer das Brühstück – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.

- ▶ Die Sonnenblumenkerne aus dem Brühstück zugeben und auf langsamer Stufe 1-2 Minuten untermischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen, dabei nach 15 Minuten einmal dehnen und falten.

- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, in einen Holzbackrahmen (zirka 30 cm) geben und zugedeckt für 16-24 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

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

- ▶ Den Teigling im Holzbackrahmen aus dem Kühlschrank holen, mit Dinkelmehl bestäuben, einschneiden, in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen, dabei 10 Minuten vor Backende das Brot aus dem Holzrahmen nehmen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	38-56 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 10.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 8.45 Uhr	Übernächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 8.30 Uhr	▶ 9.20 Uhr
Lievito Madre ansetzen, Brühstück & Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen und in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Pantöffelchen

Hauptteig*

- ▶ 400 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Zucker

Topping

- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 10 g Hagelsalz (alternativ je 3 g Basilikum, Majoran und Oregano, jeweils gerebelt)

*Ergibt 3 Stück

Tipp

Je nach Geschmack können die Brötchen durch Zugabe von 50 g getrockneten Tomaten oder Oliven im Teig veredelt werden. Die groben Zutaten werden am Ende etwa 1 Minute auf langsamer Stufe untergeknetet.

Rezept & Bild: Carsten Thewes

@Hausbrot-Sommelier

Ciabatte sind vegane, mediterrane Gebäcke aus Italien, die gut zum Grillen und zu sommerlichen Salaten passen. So eignen sie sich zum Beispiel perfekt zum Dippen. Ihren Namen verdanken sie ihrer Form. Das italienische Wort Ciabatta heißt nichts anderes als Hausschuh. Im Gegensatz zu bequemen Pantoffeln sind die Brote allerdings bestens bekömmlich und herrlich fluffig mit einer elastischen Krume.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 20-25 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 10 Minuten ruhen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von zirka 30 x 20 cm ausrollen.
- ▶ Die Teigplatte in drei Teiglinge von 10 x 20 cm schneiden, diese auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen, zudecken und bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge mit Olivenöl abstreichen, mit Salz bestreuen, in den Ofen geben und unter Schwaden 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 15.00 Uhr	▶ 15.45 Uhr	▶ 18.20 Uhr	▶ 18.50 Uhr	▶ 19.15 Uhr
Teig ansetzen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig

Blaubeer-Kürbiskern-Stuten

Rezept & Bild: Carsten Thewes

 @Hausbrot-Sommelier

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Die ganzen Blaubeeren dienen dem Biss, das Blaubeerpulver der Farbe. Wer stattdessen frische Beeren verwendet, sollte die Wassermenge vorsichtig reduzieren.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 100 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten anspringen lassen, dann für 9-11 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 275 g Weizenmehl 550
- ▶ 125 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 40 g Butter
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 75 g Kürbiskerne (geröstet, gehackt)
- ▶ 25 g Blaubeeren (gefriergetrocknet, ganz)
- ▶ 10 g Blaubeeren (gefriergetrocknet, gemahlen, alternativ lila Lebensmittelfarbe)
- ▶ 1 g Anis (gemahlen)

Topping

- ▶ 30 g Vollmilch

Der Stuten ist eine Hommage an den Herbst. Gleichwohl macht er sich auch auf einer österlichen Tafel gut. Zudem ist er einfach herzustellen und aufgrund der zugegebenen Kerne und Beeren ernährungsphysiologisch wertvoll. Die Früchte verleihen ihm ein leicht säuerliches Aroma. Zusammen mit den Röstnoten der Kürbiskerne ergibt sich ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Zu einem Zopf verflochten, ist das Gebäck optisch gleichermaßen harmonisch wie extravagant.

▶ Alle Zutaten – außer Kürbiskerne, Blaubeeren und Anis – auf langsamer Stufe 7-12 Minuten mischen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 2 etwa gleich große Portionen à zirka 445 g teilen.

▶ Eine Teighälfte erneut in die Teigschüssel geben, die Kürbiskerne hinzufügen und 1-2 Minuten auf langsamer Stufe untermischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 30 Minuten ruhen lassen.

▶ Die zweite Teighälfte in die Teigschüssel geben, das Blaubeerpulver sowie Anis hinzufügen und auf langsamer Stufe 2 Minuten untermischen.

▶ Die ganzen Blaubeeren hinzugeben und auf langsamer Stufe etwa 1-2 Minuten untermischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 30 Minuten ruhen lassen.

Vierstrangzopf

Bilder: Lisa Rixrath



1



2



3



4

1. Die vier Stränge nebeneinander legen und am oberen Ende miteinander verbinden, dann den linken Strang von den anderen weg rücken. 2) Mit der rechten Hand den rechten äußeren Strang der Dreiergruppe aufheben, mit der linken Hand den inneren Strang der Dreiergruppe aufheben

3) Mit der rechten Hand den Strang unter der linken Hand vorbeiführen und neben dem einzelnen Strang ablegen. 4) Mit der rechten Hand den linken äußeren Strang aufnehmen



5



6



7



8

5. Mit der linken Hand den Strang unter der rechten Hand vorbeiführen und innen neben dem verbleibenden Strang ablegen. 6) Mit der linken Hand den rechten äußeren Strang aufnehmen

7) Die Schritte 3 bis 4 wiederholen, bis die Stränge vollständig verflochten sind. 8) Das obere und das untere Ende des Zopfes werden jeweils fest zusammengedrückt und leicht unter den Zopf geschlagen

▶ Jede Teighälfte in jeweils zwei gleich große Portionen à zirka 220 g teilen und diese zu etwa 35 cm langen Strängen ausrollen.

▶ Einen Vierstrangzopf flechten. Den Zopf auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling mit Milch abstreichen, in den Ofen geben und 40-50 Minuten goldbraun backen. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: fest, bindig

Zeit gesamt: 13-15 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 40-50 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: nein

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	▶ 21.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 9.00 Uhr	▶ 9.45 Uhr	▶ 10.15 Uhr	▶ 11.00 Uhr
Vorteig ansetzen	Vorteig in den Kühlschrank stellen	Hauptteig ansetzen	Zopf formen	Ofen vorheizen	Backen	Zopf fertig



Zur Person

Seit seinem 17. Lebensjahr ist Carsten Thewes in der Handwerksbackstube zu Hause. Beruflich kam er viel herum und konnte weltweit zahlreiche Betriebe kennenlernen. Er liebt es, verschiedene Brotsorten zu kreieren, zu entwickeln und den modernen Trends sowie Bedürfnissen anzupassen. Bäcker zu sein versteht er nicht als Beruf: „Es ist meine Passion“, sagt Thewes. „Die Handwerksbäckerei ist bis heute ein Fundament der menschlichen Kultur.“

HAUSBROT

Geschäftsführer: Carsten Thewes

Düsseldorfer Str. 52b

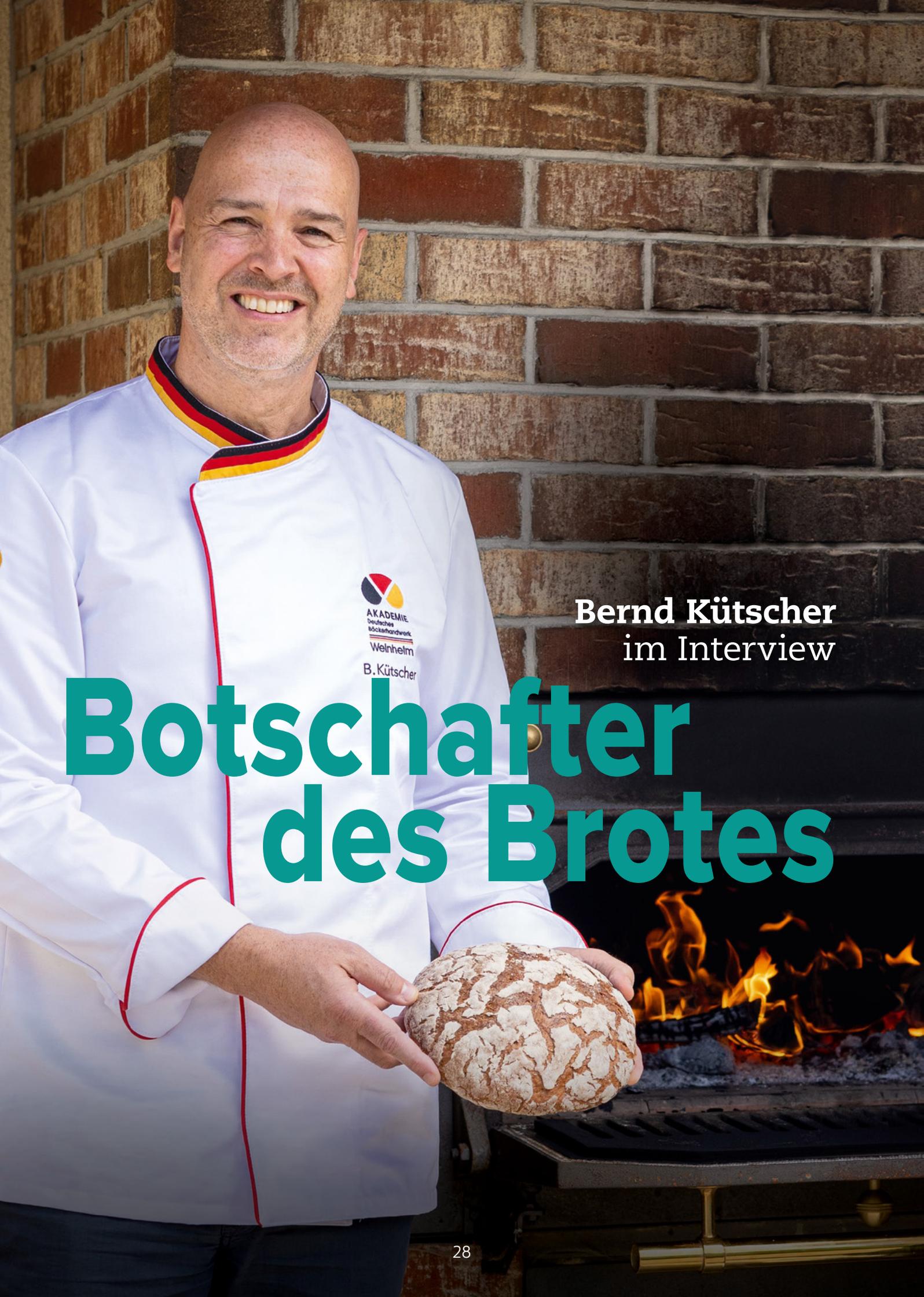
40878 Ratingen

Telefon: 0173/233 43 18

✉ c.thewes@hausbrot.de

🌐 hausbrot.de





Bernd Kütscher
im Interview

Botschafter des Brotes


AKADEMIE
Deutsches
Bäckereihandwerk
Wilhelm
B. Kütscher

Vor beinahe zwei Jahrzehnten wurde Bernd Kütscher zum Direktor der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim berufen. Seither setzte er vieles in Bewegung, als Coach der Bäcker-Nationalmannschaft, als Autor verschiedener Fachbücher und als Erfinder maßgeschneiderter Ausbildungsformate fürs Handwerk. 2015 brachte der Leiter des Deutschen Brotinstituts erstmals die Ausbildung für Brot-Sommeliers und -Sommeliären an den Start. Neun Jahre danach zieht er eine positive Bilanz.



BROT: Seit 2015 gibt es an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim eine Ausbildung zum Brot-Sommelier und zur Brot-Sommelière. Wie entstand diese Idee?

Bernd Kütscher: An der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim sind wir immer auf der Suche nach neuen Wegen für unser Handwerk. Dabei lernen wir auch von anderen Branchen. So wird der Genuss von Wein stets mit sehr blumigen Worten beschrieben. Beim Brot hieß es lange nur „schmeckt gut“. Diese Erkenntnis führte zur Weinheimer Brotsprache und letztlich zur Fortbildung zum „Geprüften Brot-Sommelier“.

Welche Anregungen nutzten Sie, um das Kurskonzept zu entwickeln?

Wir haben uns vergleichbare Kurse angeschaut, etwa zum Wein-Sommelier und zum Bier-Sommelier. Der zuerst genannte hat einen sehr hohen Anspruch, mit vielen hundert Stunden Ausbildungszeit und staatlich anerkannter Prüfung. Dahingegen muss selbst ein „Diplom-Bier-Sommelier“ nur wenige Tage zur Schule. Der Kurs kann ohne

jegliche Vorkenntnisse gebucht werden und endet mit einer eigenen Prüfung des Kursanbieters. Weil uns Qualität sehr wichtig ist, haben wir uns am Wein-Sommelier orientiert.

Welche Voraussetzungen müssen Bäckerinnen und Bäcker mitbringen, um einen Platz im Sommelierskurs zu ergattern?

Die Prüfung zum Brot-Sommelier wird extern abgenommen, ist staatlich anerkannt und generell nur für gelernte Bäckermeisterinnen und Bäckermeister möglich. Insofern können wir auf ein breites Vorwissen aller Teilnehmer im Kurs aufbauen und dort richtig Gas geben.

Welche Inhalte werden in der Ausbildung gelehrt und wie viel Zeit müssen Teilnehmende in den Kurs investieren?

Ein Professor des Max-Planck-Instituts vermittelt im Kurs die Entstehung von natürlichen Aromen. Ein renommierter Kulturwissenschaftler lehrt Brotgeschichte und -kultur. Zwei weitere Professoren trainieren sensorische Fähigkeiten. Hinzu kommen Inhalte aus dem Bereich Ernährungslehre, Kommunikation und Foodpairing – also welches Brot

Interview:
Edda Klepp



Bei passenden Anlässen tragen Brot-Sommeliers und -Sommeliären ihr Logo mit Stolz auf der Brust



Keine Angst vor der Öffentlichkeit: Seinen Schützlingen zeigt Kütscher, wie man sich gekonnt in Szene setzt, wie hier auf dem Tag des Deutschen Brotes in Berlin



Alljährlich begehen die frisch gebackenen Sommeliers und Sommelieren ihren Abschluss bei Johann Lafer

zu welcher Speise und welchem Getränk passt. Besonders intensiv wird die Fähigkeit trainiert, unterschiedliche Brote aus aller Welt zu erkennen, sensorisch zu beurteilen und in allen Facetten zu beschreiben. Hierzu kommen die Teilnehmenden innerhalb eines Jahres für 24 Tage nach Weinheim und lernen in acht Modulen. Eine wesentliche Leistung findet dann auch zuhause statt. Als eine von acht Prüfungsleistungen kommt eine Projektarbeit hinzu, in der auf 40 bis 60 Seiten neues Wissen zu Brot geschaffen werden muss.

Inwiefern profitieren auch Kundinnen und Kunden der Teilnehmenden von der Fortbildung?

Viele Menschen wissen leider nichts vom Brot, das die Menschheitsgeschichte als Kulturgut geprägt hat wie kein zweites Lebensmittel. Wegen Brot sind die Menschen früher sesshaft geworden. Brot hat Revolutionen ausgelöst und Grenzen verändert. Es ist auch ernährungsphysiologisch ein wichtiges Lebensmittel. Das, was die Menschen hingegen vom Brot zu wissen glauben, ist wissenschaftlich gesehen oft grundfalsch. Etwa dass Brot dick macht oder dass eine Gefahr vom Weizen ausgeht. Letzteres gilt nur

für das etwa eine Prozent der Menschen, die an Zöliakie leiden, und weitere, die andere Weizen-Unverträglichkeiten haben, also unterm Strich etwa 10 Prozent. Unsere Absolventinnen und Absolventen erlernen all das und verstehen sich aufgrund ihrer intensiven Ausbildung als Botschafter/innen des Brotes. So bieten viele davon für ihre Kundschaft Genussabende an, die begeistern.

Inzwischen geht die Resonanz der Brotsommelier-Bewegung weit über Deutschlands Grenzen hinaus. Wie hat sie sich bis heute weiterentwickelt?

Tatsächlich gibt es derzeit schon 232 Absolventen in sechs Ländern, in denen ganz oder teilweise deutsch gesprochen wird. Der erste englischsprachige Kurs ist bereits auf

Noch mehr Sommeliers-Rezepte

Dieses **BROT**Sonderheft ist nicht das erste mit Sommeliers-Rezepten. Als @brotprofi begeistert Bäckermeister und Brot-Sommelier Ricardo Fischer auf TikTok Millionen Brotfans und zeigt, wie man zu einem perfekten Ergebnis kommt. Im **BROT**Sonderheft „Ricardo Fischers Lieblingsrezepte“ präsentiert er 30 seiner liebsten Kreationen zum Nachbacken. Erhältlich ist das Magazin unter

 brot-magazin.de/einkaufen



dem Weg, mit Teilnehmenden unter anderem aus den USA, Norwegen, Israel, Brasilien, Irland und Neuseeland. Sie waren letztes Jahr für eine längere Zeit in Weinheim und kommen im September wieder. Dazwischen findet der Unterricht online statt. Mit Kurs 15 habe ich mich letztes Jahr auch selbst entschieden, die von der Handwerkskammer geforderten Prüfungen abzulegen. Im Zuge meiner Projektarbeit konnte ich die Auswirkungen der Brot-Sommelier-Bewegung auf die Backbranche untersuchen und musste feststellen, dass sie unser Handwerk sehr positiv verändert hat.

Gibt es auch kritische Stimmen zum Thema Brot-Sommeliers in der Backbranche?

Ja, die gibt es. Doch nie von den Absolvent(inn)en, sondern von jenen, denen der Aufwand der Fortbildung zu groß ist. Manche sind der Ansicht, dass man als Bäckermeister/in genug gelernt hat. Sie nehmen jedoch wahr, dass die Brot-Sommeliers sehr erfolgreich sind, und manche neiden diesen Erfolg. Dabei wird leider übersehen, dass die Fortbildung nicht nur in den Betrieben der Brot-Sommeliers wirkt, sondern der gesamten Branche nützt. Nur ein Beispiel dazu: Axel

Schmitt, einer der Absolventen, war vor seinem Kurs nahezu unbekannt. Heute rockt er im Fernsehen und in den sozialen Medien, schreibt Bestseller-Bücher und wurde sogar als „Weltbäcker des Jahres“ geehrt. Durch die Brot-Sommelier-Bewegung gibt es nach vielen Starköch(inn)-en erstmals auch Starbäcker/innen, die unserem Berufsbild sehr gut tun. Insofern bin ich dankbar, dass uns Johann Lafer als der wohl renommierteste Starkoch dabei hilft.

Was empfehlst du Hobbybäckerinnen und -bäckern, sie sich ebenfalls auf professionellem Niveau zum Thema Brotqualität und -kultur fortbilden wollen? Was gibt es für sie für Angebote?

Die Weinheimer Brotsprache, die kostenlos zum Download auf unserer Website steht, lässt sich auch auf selbstgebackene Brote anwenden. Dort wird das Brot Schritt für Schritt sensorisch beschrieben. Die Brotsprache schärft schon bei der ersten Anwendung die Sinne. Wenn man das Brot gemeinsam mit der Familie oder mit Freunden beschreibt, wird hieraus ein sehr geselliges, kommunikatives Event. Wer dann Lust auf mehr bekommt, findet auf unserer Website durchaus auch Angebote für Quereinsteiger sowie Quereinsteigerinnen. 🍞

Tipp Die Weinheimer Brotsprache ist ein Werkzeug zur Beschreibung von Brot. Unter diesem Link lässt sie sich kostenfrei herunterladen: tinyurl.com/WeinheimerBrotsprache



Das Kulturgut Brot wird in der Ausbildung von allen Seiten beleuchtet

Anzeige



Perfekte Backöfen für beste Ergebnisse



z.B. mit dem MANZ-Ofen Modell 30/2EK



...oder mit dem MANZ-Ofen Modell DH6-30



...oder mit dem MANZ-Ofen Modell Maestro 2E und viele mehr

Qualität aus Deutschland
Über 80 verschiedene MANZ-Ofenmodelle und das passende praktische Zubehör dazu.
Informieren Sie sich jetzt



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

SPEISEKAMMER

HALTBAR & LECKER

SPEISEKAMMER

Lebensmittel retten durch Konservierung

Saurer Helfer

Essig einfach hausgemacht

Süße Einfälle

Zum Verschenken oder Naschen

Gut vorbereitet

Selbstgemischte Instantgerichte

Einfache Rezepte fürs Einkochen und Einlegen

Vorrat im Glas

€5,90

Ausgabe 01/2024, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 CHF, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de



Ausgabe 04/2023, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

LECKER

AMMER

Schnupper-Abo
2 für 1
Zwei Hefte zum Preis von einem
Digital-Ausgaben inklusive

Sauerkraut: so gesund

für die Abwehrkräfte

Das Magazin rund ums heimische Einkochen und Einmachen von Lebensmitteln

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

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 **BROTKarte** 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. Sie 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,



Wo man eine gute Brotauswahl findet, verrät die **BROTKarte** des guten Geschmacks

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 **BROTKarte** des guten Geschmacks für alle. Also, ran ans Gerät und her mit den Empfehlungen. 🍞

Link

Die **BROTKarte** des guten Geschmacks:
brot-magazin.de/karte



Legende:

- Bäckerei
- Bio-Bäckerei
- Mühle
- Bio-Mühle

Sauerkrautbrot

Man muss kein Fan von Sauerkraut sein, um dieses Brot zu mögen. Die Säure des fermentierten Kohls bildet einen wunderbaren Kontrast zur karamellfarbenen Kruste. Der Geruch des Laibs variiert sehr stark, mal duftet er kräftig nach Röstaromen, Kaffee und Karamell, mal säuerlich in der Krume. Kombiniert man das Gebäck mit einem Hüttenkäse und Radieschen, zaubert man einen kulinarischen Hochgenuss, der durch eine Holunderschorle perfekt abgerundet wird.



Tipp

Das Sauerkraut sollte sehr gut abgetropft sein, damit der Teig nicht zu weich wird. Gegebenenfalls muss man die Menge der Schüttflüssigkeit noch etwas anpassen.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	16-18 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 40-60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 50-60 Minuten zur Gare stellen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, den Schnitt mit Kümmel bestreuen, unter Schwaden in den Ofen geben und 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. 🍳

Sauerteig

- ▶ 120 g Wasser (warm)
- ▶ 120 g Roggenschrot
- ▶ 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 13-15 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 230 g Wasser (kalt)
- ▶ 360 g Weizenmehl 550
- ▶ 140 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 180 g Sauerkraut (abgetropft)
- ▶ 70 g Honig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 8 g Frischhefe

Topping

- ▶ 1-3 g Kümmelsaat

Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 9.00 Uhr	▶ 9.30 Uhr	▶ 10.00 Uhr	▶ 10.50 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Nach erfolgreicher Ausbildung zum Bäcker reiste Johannes Dackweiler durch die Welt und landete in Sao Paulo, Brasilien, wo er in einer Favela gegen Kost und Logis in einer Bäckerei tätig war. Zurück in Deutschland, arbeitete er in verschiedenen Betrieben, um seinen Erfahrungsschatz zu erweitern. Dabei legt er stets Wert auf natürliche Rohstoffe und Prozesse. 2005 besuchte Dackweiler die Meisterschule, es folgte eine Ausbildung zum Koch. 2012 übernahm er die Hercules Bäckerei in Düsseldorf. Seit 2022 ist er außerdem Obermeister der Bäcker-Innung Rhein Ruhr.

HERCULES BÄCKEREI

Geschäftsführer: Johannes Dackweiler
 Ulmenstraße 120
 40476 Düsseldorf
 Telefon: 0211/45 07 95



✉ info@hercules-brot.de
 🌐 hercules-brot.de

Derendorfer

Eine Symbiose aus kräftigen Sauerteignoten, kernigen Haselnüssen und der leichten Süße von Honig macht das Brot zu einem absoluten Highlight. Der langen Fermentation verdankt das Gebäck eine sehr lange Frischhaltung sowie eine hohe Bekömmlichkeit. Durch den Schrotanteil im Brot bleibt man lange satt. Ein alter Gouda rundet den Genuss des Laibes ab. Das Aromenspiel zwischen salzig, sauer, nussig und leicht süßlich wird durch einen Pflaumensaft optimal ergänzt.

Sauerteig

- ▶ 350 g Wasser (warm)
- ▶ 350 g Roggenschrot
- ▶ 30 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 13-15 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 210 g Roggenschrot
- ▶ 60 g Haferkleie
- ▶ 80 g Haselnüsse (ganz)
- ▶ 80 g Honig
- ▶ 13 g Salz

Tipp

Es ist wichtig, dass das Roggenschrot immer wieder gut durchquellen kann. Daher erhält der Teig eine Ruhezeit von dreimal 30 Minuten.



▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig erneut auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen und weitere 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Vorgang ein drittes Mal wiederholen.

▶ Den Teig in eine gefettete Toastbrotform (mit Deckel, zirka 25 cm) geben, glattstreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur 50-60 Minuten gehen lassen.

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

▶ Die Kastenform mit geschlossenem Deckel mit Schwaden in den Ofen geben und 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 65 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Hafer
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	17-19 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	70 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C, nach 5 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen



Rezept & Bild:
Johannes
Dackweiler

Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 10.10 Uhr	▶ 10.40 Uhr	▶ 11.10 Uhr	▶ 12.20 Uhr
Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Teig in die Kastenform geben	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Feines Mischbrot

Rezept & Bild:
Joachim Seitz



Ein wunderbares Alltagsbrot ist dieser Weizen-Roggen-Mischlaib. Dank des Kartoffelpürees wird das Gebäck besonders saftig. Der Sauerteig und das geröstete Altbrot bringen kräftige Aromen in den Teig. Das charakteristische Äußere erreicht man durch die Verwendung einer Glanzstreiche und das Stippen.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ In der Zwischenzeit die Glanzstreiche herstellen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken, dann mit Schluss nach unten stippen und mit zirka 25 g Glanzstreiche abstreichen.
- ▶ Den Teigling mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 50 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: ★★★
 Getreide: Weizen, Roggen
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe
 Teigkonsistenz: mittelfest
 Zeit gesamt: 28,5-29,5 Stunden
 Zeit am Backtag: 3,5 Stunden
 Backzeit: 50 Minuten
 Starttemperatur: 240°C
 Backtemperatur: 200°C, sofort
 Schwaden: beim Einschließen

▶ Nach dem Backen direkt mit der restlichen Glanzstreiche bepinseln und anschließend auf einem Gitterrost auskühlen lassen. 🍷

Tip

Zum Stippen wird in der Regel eine Stipprolle verwendet, mit der man etwa 1-2 cm tiefe Löcher in die Teigoberfläche drückt. Wenn man keine Stipprolle hat, kann man Ess-Stäbchen, Schaschlik-Spießchen oder eine Gabel verwenden.

Sauerteig

- ▶ 120 g Wasser (warm)
- ▶ 120 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, anschließend für etwa 20 Stunden in den Kühlschrank geben und danach 60-120 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Glanzstreiche

- ▶ 30 g Wasser (heiß)
- ▶ 20 g Wasser (kalt)
- ▶ 5 g Kartoffelmehl

Das Kartoffelmehl im kalten Wasser verrühren und dann in das heiße Wasser einrühren, anschließend zugedeckt bis zur weiteren Verwendung (maximal 3 Tage) in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 180 g Wasser
- ▶ 280 g Weizenmehl 550
- ▶ 130 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Kartoffelpüree (kalt)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 8 g Speiseöl
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 5 g Honig

Topping

- ▶ Glanzstreiche

Zeitraster

▶ 7.00 Uhr	▶ 11.10 Uhr	Nächster Tag ▶ 7.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 10.05 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 10.35 Uhr	▶ 11.25 Uhr
Sauerteig ansetzen	Sauerteig in den Kühlschrank stellen	Sauerteig aus dem Kühlschrank holen und Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Ofen vorheizen und Glanzstreiche herstellen	Brot formen	Backen	Brot fertig



Dinkelvollkornlaib

Die lange Teigführung und ein Poolish machen aus dem vollkornlastigen Dinkelbrot eine wahre Aromabombe. Zugaben wie Karamellmalz und Brombeerpulver verleihen dem Laib einen zusätzlichen Kick. Vollendet wird der Geschmack durch die betörenden Röstaromen der Kürbiskerne auf der Kruste. Ob zarte Putenbrust, milder Käse oder eine herb-süße Brombeermarmelade – mit diesem Brot wird alles zum Genuss.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 90 g Wasser (kalt)
- ▶ 90 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten reifen lassen und dann für 11-13 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Brühstück

- ▶ 180 g Wasser (heiß)
 - ▶ 60 g Dinkelmehl Vollkorn
- Die Zutaten gründlich mischen, zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen und dann für 11-13 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- ▶ Alle Zutaten – außer 60 g Wasser und Salz – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.
- ▶ Das Salz zugeben und auf schnellerer Stufe 3 Minuten unterkneten.
- ▶ Schluckweise das restliche Wasser zugeben, auf schnellerer Stufe 3 Minuten unterkneten und den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei stündlich jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend für etwa 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten akklimatisieren lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Eine Arbeitsfläche mit Kürbiskernen bestreuen, den sehr weichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und im Kürbiskernbett vorsichtig langformen.
- ▶ Den Teigling mit Schluss nach oben in den Ofen geben und 3 Minuten backen, dann kräftig schwaden und weitere 47 Minuten backen. ■



Tipp
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 390 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Dinkelmehl 630
- ▶ 12 g Karamellmalz (inaktiv, alternativ Gerstenmalz)
- ▶ 6 g Honig
- ▶ 5 g Anstellgut (optional)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 2 g Brombeerpulver (optional)
- Spätere Zugabe
- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 12 g Salz
- Topping
- ▶ 40 g Kürbiskerne

Rezept & Bilder:
Joachim Seitz

Schwierigkeitsgrad:	★★★★
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	34,5-36,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nach 3 Minuten

Zeitraster

▶ 7.00 Uhr	▶ 8.10 Uhr	▶ 19.15 Uhr	▶ 21.30 Uhr	Nächster Tag ▶ 15.30 Uhr	▶ 16.10 Uhr	▶ 16.35 Uhr	▶ 16.40 Uhr	▶ 17.30 Uhr
Vorteig ansetzen und Brühstück herstellen	Vorteig und Brühstück in den Kühlschrank stellen	Hauptteig ansetzen	Hauptteig in den Kühlschrank stellen	Teig aus dem Kühlschrank nehmen	Ofen vorheizen	Brot formen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Joachim Seitz, Jahrgang 1981, ist verheiratet und hat mit seiner Frau drei Töchter sowie einen Schäferhund. Seit 2004 ist er Bäckermeister, seit 2021 Bio-Bäcker. Gemeinsam mit seinem Bruder Georg leitet er die Bäckerei & Konditorei Seitz in Schrobenhausen. Dort ist er zuständig für die traditionelle Brot-, Semmel- und Gebäckerstellung und legt großen Wert auf Natursauerteig sowie natürliche Rohstoffe.

BÄCKEREI & KONDITOREI SEITZ

Geschäftsführer:
Joachim Seitz
Pöttmeser Str. 43
86529 Schrobenhausen
Telefon: 08252/2150

✉ info@seitz-sob.de
🌐 seitz-sob.de



Cranberry-Haselnuss-Brot



Tipp
Für einen schönen Glanz direkt nach dem Backen mit Wasser einsprühen. Die Zutaten im Quellstück können beliebig ausgetauscht werden. So kann aus einem Cranberry-Haselnuss-Brot zum Beispiel ein Feige-Walnuss-Laib werden.

Rezept & Bilder:
Steffi Marie Kruse

 @derleckerbaecker

 /leckerbaecker



Das fruchtige und nussige Weizenmischbrot schmeckt besonders lecker zu Käsespezialitäten. Doch auch zu süßem Aufstrich passt es sehr gut und entpuppt sich daher als gut geeignetes Frühstücksbrot. Wer experimentierfreudig ist, probiert auch mal eine Scheibe dünn geschnittenen Rinderbraten dazu oder eine pikante Currycreme. So lässt sich das Gebäck sehr vielseitig kombinieren.

Quellstück

- ▶ 30 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 120 g Cranberries (getrocknet)
- ▶ 45 g Haselnüsse (ganz)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt im Kühlschrank 12-20 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ 290 g Wasser (kalt)
- ▶ 420 g Weizenmehl 550
- ▶ 90 g Roggenmehl 1150
- ▶ 160 g Sauerteig (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 1 Minute mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 2-4 Stunden gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 50 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Zeit gesamt:	16-26 Stunden
Zeit am Backtag:	4-6 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C, sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 11.05 Uhr	▶ 11.40 Uhr	▶ 12.10 Uhr	▶ 13.00 Uhr
Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Steffi Marie Kruse ist leidenschaftliche Bäckermeisterin und Brot-Sommelière. Gemeinsam mit ihrem Mann und ihrer Schwester führt sie eine Handwerksbäckerei in Lüneburg. An ihrem Job liebt sie vor allem die Abwechslung. Jeder Tag ist anders und beständig tauchen neue Herausforderungen auf, denen man sich stellen darf. „Dabei haben wir am Ende immer nur ein Ziel, nämlich unsere Gäste mit unseren leckeren Produkten glücklich zu machen. Das begeistert mich“, sagt sie.

KRUSE DER LECKER BÄCKER GMBH & CO. KG

Geschäftsführer/innen:
Steffi Marie Kruse,
Mark-Oliver Kruse, Hanna Kruse
Hauptstr. 16
21406 Barnstedt
Telefon: 04134/915 10

✉ info@der-lecker-baecker.de

🖥 der-lecker-baecker.de



Sauerteig

- ▶ 140 g Wasser (warm)
- ▶ 140 g Roggenschrot (grob)
- ▶ 6 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-18 Stunden reifen lassen.

Quellstück

- ▶ 210 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 55 g Roggenflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 55 g Sojaschrot (alternativ Roggenschrot)
- ▶ 45 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 25 g Leinsaat (geschrotet)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-18 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 190 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 130 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Salz

Topping

- ▶ 20 g Sojaschrot (alternativ Roggenschrot)
- ▶ 10 g Leinsaat
- ▶ 10 g Sonnenblumenkerne

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Zeit gesamt:	17,5-22,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	75 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	170°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen



Rezept & Bild:
Steffi Marie Kruse

 @derleckerbaecker
 /leckerbaecker

Mühlensteinerbrot

Für die kräftigende Stulle unterwegs oder ein deftiges Abendbrot braucht es viele Ballast- und Nährstoffe, die dem Körper richtig gut tun. In dem nussigen Vollkornbrot steckt all das. Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Sojaschrot reichern es mit Vitaminen und Mineralstoffen an und sind dabei auch noch richtig lecker. Somit wird der Laib zum vielseitigen Allrounder, der sowohl mit Herzhaftem als auch Süßem genossen werden kann.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10-12 Minuten kneten, unterdessen das Schrot und die Saaten mischen.

▶ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit feuchten Händen langformen und rundum in den Saaten wälzen. Den Teigling mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und 2-3 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

▶ Die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 170°C reduzieren und weitere 65 Minuten backen. ■

Zeitraaster

▶ 18.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 10.30 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 12.15 Uhr
Sauerteig ansetzen, Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Jetzt bestellen



Die individuelle Aufmerksamkeit zum Geburtstag, die hübsch verzierte Leckerei zur Firmenfeier, Traditionsgebäck zum Feiertag – Anlässe für besondere Brote gibt es viele. Allein durch die Auswahl von Zutaten und verschiedenen Triebmitteln lässt sich ein großer Variantenreichtum in die Backstube zaubern.

Darüber hinaus gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die Optik von Broten außergewöhnlich zu gestalten. Ob durch Form, Farbe, mit einer Schablone, durch Einschneiden oder andere Verzierungen. Im neuen **BROT**Sonderheft **Besonderes BROT** gibt es mehr als 30 außergewöhnliche Rezepte sowie Anleitungen und Hintergrundartikel zur Gestaltung von besonderem Brot.

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Messer

Günstig und dennoch von hervorragender Qualität. Und das auch noch made in Europe.

Dafür steht die Marke Opinel. Bei der Entwicklung seiner Küchenmesserserie hat das Unternehmen Opinel auf seine Wurzeln und sein Know-how aus über 125 Jahren zurückgegriffen. Der jeweilige Griff aus Buchenholz verleiht den Messern eine schlichte und zeitlose Ästhetik. 📌

Brotmesser Parallèle mit besonders scharfem Wellenschliff und gebogener Klinge
Klingenlänge: 21 cm

34,90 EURO



Chefmesser Parallèle, ein Allzweckmesser für die Küche
Klingenlänge: 20 cm

39,90 EURO



8,50 EURO

Rillmesser N°113 Natur
Klingenlänge: 10 cm



Opinel-Set Les Essentiels Natur
Officemesser, Rillmesser, Gemüsemesser und Schäler

34,90 EURO



BROTkorb

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



28,- EURO

BROTleinen

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. 📌

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft ausgebürstet werden. 📌

29,- EURO



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.

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



- Trichter aus Kork
- Holz aus nachhaltiger & ökologischer Forstwirtschaft
- Für 1-2 Personen
- 250 Watt Motor
- Fasst 850 g Weizen
- Mahlt 100g pro Minute
- Einfache Bedienung
- 12 Jahre Garantie
- Geeignet für Weichgetreide & Gewürze

Komomio Eco

Die neueste Innovation aus dem Hause Komo, die erste Getreidemühle mit einem Trichter aus Kork. Kork ist eines der nachhaltigsten Materialien der Welt, 100 % biologisch abbaubar und kann dadurch auch abfallfrei recycelt werden. Zudem ist die KoMoMio ECO mit einem energieeffizienten 250 Watt Motor ausgestattet, damit man noch umweltfreundlicher sein Getreide selbst herstellen kann. 🍳

199,- EURO



19,80 EURO

Bienenwachstuch BROTLaib

Optimal geeignet zum Frischhalten von Lebensmitteln, zum Abdecken von Schüsseln und fürs Einfrieren. Jedes einzelne Bienenwachstuch wird in einer Hamburger Manufaktur produziert. 🍳

- Exklusives Tuch mit **BROTLogo**
- Nachhaltige Alternative zur Frischhaltefolie
- Wiederverwendbar & plastikfrei
- 40 x 60 cm

- Leckere, hausgemachte Butter einfach selbstgemacht – ganz ohne Zusatzstoffe
- Nachhaltig: traditionelle Herstellungsweise ganz ohne Strom und Elektronik, mit manueller Handrurbel 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 Butterfass mit Drehkurbel

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

44,95 EURO



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

29,95 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



BROTschürze

Nachhaltig, schick und ein bisschen witzig. Nicht nur mit ihrem umweltfreundlichen Material punkten unsere **BROT**Schürzen 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

* auch in Natur erhältlich



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 schlechtriachende 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



Tipp
 1 g Frischhefe
 entspricht etwa
 der Größe einer
 Kichererbse.



Rezept & Bild:
 Harry Grötzinger

Inka-Brot

Das Roggenmischbrot mit Vollkornmehl wird durch Amaranth und Karotten zu einem sättigenden und schmackhaften Laib verarbeitet. So entsteht ein saftiges und wunderbar schnittfähiges Familienbrot ohne grobe Körner. Amaranth wurde bereits in der Antike genutzt und gab dem Gebäck seinen Namen. Die Möhren verleihen der Krume Farbe und zusätzlich wertvolle Vitalstoffe. Mit Butter und Käse ist das Brot ein Gedicht.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 20 Minuten mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 40 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, in Roggenmehl wälzen und mit Schluss nach unten in einer gefetteten Kastenform (zirka 25 cm) 2-4 Stunden gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teigoberfläche einschneiden, die Form mit Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. 🍳

Vorteig (Poolish)

- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 60 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen, 60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur anspringen und dann für 10-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Sauerteig

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen.

Quellstück

- ▶ 105 g Wasser (kalt)
- ▶ 120 g Karotten (frisch gerieben)
- ▶ 75 g Amaranth (gepopt)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 190 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3 g Brotgewürz

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: weich, bindig

Zeit gesamt: 16-19 Stunden

Zeit am Backtag: 5-7 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 180°C, nach 15 Minuten

Schwaden: beim Einschießen

Zeitraster	Nächster Tag					
▶ 20.00 Uhr	▶ 7.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 9.20 Uhr	▶ 12.30 Uhr	▶ 13.00 Uhr	▶ 14.00 Uhr
Vorteig und Sauerteig ansetzen	Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Dinkel-Saftkorn



Rezept & Bild: Harry Grötzing

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	17-21 Stunden
Zeit am Backtag:	7-9 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	180°C, nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschießen

Bereits im Mittelalter outete sich Hildegard von Bingen als Dinkel-Fan und lobte die ernährungsphysiologischen Vorteile des schmackhaften Getreides. Gleichwohl neigt Dinkel manchmal zum Trockenbacken. Dem kann man entgegenwirken. Ein Quell- und ein Brühstück sorgen für eine hohe Teigausbeute und hohe Saftigkeit. Hinzu gesellt sich gepoppter Quinoa. Das gesunde Ensemble schmeckt sowohl zu süßen Aufstrichen als auch zu herzhaftem Brotbelag.



▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zunächst rundwirken, dann langformen und in Dinkelvollkornmehl wälzen. Mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 20 cm) geben und 2-4 Stunden gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Oberfläche des Teiglings stippen, die Kastenform in den Ofen geben und mit Schwaden 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. ■

Tipp

Zum Stippen wird in der Regel eine Stipprolle verwendet, mit der man etwa 1-2 cm tiefe Löcher in die Teigoberfläche drückt. Wenn man keine Stipprolle hat, kann man Ess-Stäbchen, Schaschlik-Spießchen oder eine Gabel verwenden.

Vorteig

- ▶ 135 g Wasser (kalt)
- ▶ 135 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Brühstück

- ▶ 120 g Wasser (heiß)
- ▶ 30 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden quellen lassen.

Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 80 g Quinoa (gepopt)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ Quellstück
- ▶ 225 g Wasser (kalt)
- ▶ 380 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Kartoffeln (gewürfelt, roh)
- ▶ 15 g Apfelessig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 7.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 11.30 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 14.30 Uhr	▶ 15.30 Uhr
Vorteig ansetzen und Brühstück herstellen	Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Zur Person



Seit 45 Jahren begeistert sich Harry Grötzinger für Brot und hat zahlreiche Gelegenheiten ergriffen, stetig dazuzulernen. Neben der Ausbildung zum Bäckermeister entwickelte er sich zum Spezialisten für Naturzutaten, machte den Abschluss zum Betriebswirt des Handwerks und zum staatlich geprüften Brot-Sommelier. Seit 25 Jahren ist er außerdem Mitinhaber der Bio-Bäckerei Grötzinger, deren Backwaren in Demeter-Qualität produziert werden.

BIO-BÄCKEREI GRÖTZINGER

Inhaberin: Susanne Grötzinger
Geschäftsführer: Harry Grötzinger
Schulstrasse 1
88450 Berkheim
Telefon: 08395/936 17 97

✉ info@bio-baeckerei-groetzinger.de

💻 bio-baeckerei-groetzinger.de



Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns.

Lievito Madre

- ▶ 30 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 30 g Ur-Dinkelmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 5 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 10-12 Stunden reifen lassen.

Sauerteig

- ▶ 60 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 60 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten mit gründlich mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 10-12 Stunden reifen lassen.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 30 g Wasser (warm)
- ▶ 30 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten reifen lassen, dann für weitere etwa 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4-Urkorn-Brot

Der Laib ist ein Genuss für die ganze Familie. Dank der vier Urgetreide-Sorten und dezenter Röstaromen in der Kruste entsteht eine Sinfonie der Sinne. Von Haselnuss bis hin zu feinsten Fruchtnoten des Sauerteiges hinterlässt das Brot im Gaumen eine wunderbare Ausgewogenheit. Die Herausforderung liegt darin, alle Urgetreide in einem Rezept zu verarbeiten und unterschiedlich zu fermentieren.

▶ Alle Zutaten – bis auf das Quellstück und 25 g Wasser – auf langsamer Stufe 15 Minuten mischen.

▶ Das Quellstück hinzugeben und auf schnellerer Stufe 5-8 Minuten unterkneten, dabei schluckweise das restliche Wasser zugeben. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen, dabei alle 20 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, dann langformen und in einer Mischung aus Sonnenblumen- sowie Kürbiskernen wälzen. Mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben, zugedeckt bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen und dann für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur auf 190°C reduzieren und unter Schwaden 40 Minuten backen. Den Schwaden ablassen, das Brot aus der Form nehmen und weitere 10 Minuten backen. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Ur-Dinkel, Emmer, Waldstaudenroggen, Einkorn

Triebmittel: Sauerteig, Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 26-30 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 190°C

Schwaden: beim Einschließen

Kochstück

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 60 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)

▶ 1 g Salz

Mehl und Salz ins Wasser einrühren, dabei unter Rühren erhitzen, bis die Masse puddingartig eindickt. Zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten abkühlen lassen, anschließend für bis zu 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quellstück

- ▶ 55 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Melonenkerne (geröstet, alternativ Sonnenblumenkerne)
- ▶ 20 g Haferflocken (geröstet)
- ▶ 10 g Leinsaat (geschrotet, geröstet)
- ▶ 10 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten quellen lassen, anschließend für bis zu 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 30 g Wasser (kalt)
- ▶ 210 g Ur-Dinkelmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 190 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)

Spätere Zugabe

- ▶ 25 g Wasser (kalt)
- ▶ Quellstück

Topping

- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 30 g Kürbiskerne

Rezept & Bilder: Fabian Kloos

 @backstubeKloos



Tipp
Am besten bestreicht man das Brot mit Butter und einem regionalen Bienenhonig. Dazu empfiehlt sich ein Bergkräuter-Tee.

Zeitraster

▶ 7.00 Uhr	▶ 7.15 Uhr	▶ 19.00 Uhr	▶ 21.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 9.30 Uhr	▶ 10.00 Uhr	▶ 10.50 Uhr
Sauerteig, Lievito Madre und Vorteig ansetzen	Kochstück und Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen und in den Kühlschrank stellen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Herzhaftes Schokoladenbrot

Schokolade und Brot – diese Kombination kennt man bei süßen, zum Beispiel österlichen Gebäcken. In diesem Laib treffen die süßen auf säuerliche Fermentationsnoten des Vorteiges und des Backkakaos aufeinander. Hinzu kommen die Urgetreide-Sorten Einkorn und Dinkel sowie der eher moderne Lichtkornroggen. Vollmilchschokolade, geröstete Walnusshälften sowie etwas Zimt veredeln das Brot und machen es zu etwas ganz Besonderem.

Sauerteig (Stufe 1)

- ▶ 60 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 40 g Roggenmehl 1150
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-18 Stunden reifen lassen.

Sauerteig (Stufe 2)

- ▶ Sauerteig (Stufe 1)
- ▶ 40 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 70 g Lichtkornroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden reifen lassen.

Brühstück

- ▶ 60 g Wasser (kochend)
- ▶ 20 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Salz

Mehl und Salz in kochendes Wasser einrühren, bis die Masse puddingartig eindickt. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden abkühlen lassen.

Autolyseteig

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 70 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Weizenmehl 1050

Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten quellen lassen.



Tipp
 Ein fettarmer geräucherter Schweine-rückenspeck harmoniert sehr gut mit dem nussigen Geschmack des Brotes.

- ▶ Alle Zutaten – außer Schokodrops, Walnushälften und Salz – auf langsamer Stufe 6-8 Minuten mischen.
- ▶ Das Salz hinzufügen und auf schnellerer Stufe 4 Minuten unterkneten.
- ▶ Die Schokodrops und Walnushälften hinzugeben und auf langsamer Stufe 1-2 Minuten unterkneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zirka 100 Minuten gehen lassen, dabei alle 20 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben sowie zugedeckt in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen, anschließend für 10-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 190°C reduzieren und 50 Minuten backen. 🍴

Schoko-Milch

- ▶ 60 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 30 g Backkakao
- ▶ 1 g Zimt (gemahlen)

Kakao sowie Zimt mischen und dann löffelweise in die Milch einrühren, sodass keine Klümpchen entstehen. Die Mischung zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
 - ▶ Sauerteig (Stufe 2)
 - ▶ Brühstück
 - ▶ Schoko-Milch
- Spätere Zugabe**
- ▶ 70 g Schokodrops (Vollmilch)
 - ▶ 70 g Walnushälften (geröstet)
 - ▶ 12 g Salz

Schwierigkeitsgrad:	★★★★
Getreide:	Weizen, Roggen, Lichtkornroggen, Einkorn, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	31-44 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	190°C, sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bilder: Fabian Kloos

@backstube-kloos

Zeitraster

☰	Nächster Tag					Übernächster Tag		
▶ 14.00 Uhr	▶ 8.00 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 14.00 Uhr	▶ 15.30 Uhr	▶ 7.30 Uhr	▶ 8.00 Uhr	▶ 8.50 Uhr
Sauerteig (Stufe 1) ansetzen	Sauerteig (Stufe 2) ansetzen und Brühstück herstellen	Autolyseteig ansetzen und Schoko-Milch herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Teigling in den Kühlschrank geben	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Zur Person

Fabian Kloos absolvierte seine Prüfung zum Bäckermeister 2015 in Weinheim. Sieben Jahre später wurde er zum ersten Brot-Sommelier am Bodensee. Mit seinem älteren Bruder André Kloos betreibt er in vierter Generation eine Familienbäckerei mit aktuell sechs Fachgeschäften. Hier werden zahlreiche regionale Getreidesorten verarbeitet, die rund um Friedrichshafen speziell für den Betrieb angebaut werden. Der 43-Jährige ist verheiratet und hat drei Töchter.

BROT&BRÜDER (BACKSTUBE KLOOS GMBH)

Geschäftsführer:
 André und Fabian Kloos
 Stockerholzstraße 1
 88048 Friedrichshafen
 Telefon: 07541/49 53

info@backstube-kloos.de
 backstube-kloos.de





Sommelierswissen

Die Poesie des Brotes

Text: Edda Klepp

Gutes Brot muss satt machen, bekömmlich sein und dabei auch lecker schmecken, darin sind sich alle einig. Dabei gibt es noch viel mehr Adjektive, um die verschiedenen Eigenschaften von Gebäck zu benennen. Teil der Sommeliersausbildung ist es daher – ähnlich wie bei Wein – eine genussvolle Sprache zu erlernen, sie in der Praxis anzuwenden und mit ihr alle Sinne anzusprechen. Ausgestattet mit dem richtigen Handwerkszeug, kann man individuelle Genussbeschreibungen für Brot entwickeln.

Karamellig-röstige Noten durchströmen den Raum, als das frisch gebackene Baguette den Ofen verlässt. Das ist mehr als ein Brot, es ist ein Stück französischer Lebensart, hergestellt in 48-Stunden-Langzeitführung und dadurch gut verträglich. Der längliche Laib ist schroff aufgerissen, die honiggelbe Kruste knistert verlockend, auf der Oberfläche zeigt sich eine feine Fensterung. Das Brot duftet mild-säuerlich und herrlich mediterran nach frischen Kräutern. Appetitlich kracht es, als das Messer auf die zartsplinterige Kruste trifft. Ein kräftiger Schnitt enthüllt eine grobporige Krume, die ein leicht fruchtiges Aroma offenbart. Wer möchte da nicht am liebsten sofort reinbeißen?

Natürlich geht das auch anders: „Das Brot ist ein Weizen-Kräuter-Langbrot auf Hefebasis. Es schmeckt gut.“ Ja, so hätte man es machen können. Dabei hätte sich die Qualität der Backware selbst gar nicht verändert. Und doch entsteht ein anderer Eindruck. Die Assoziationen, die sich im Kopf bilden, wenn man die Vorzüge von Brot in sinnlichen Worten schildert, sind vielfältiger. Sie machen Lust auf mehr und regen bei der Kundschaft in Bäckereien das Kaufinteresse an.

Weinheimer Brotsprache

Aus diesem Gedanken heraus entwickelten Bäckermeister und Lebensmittelingenieur Michael Kleinert sowie Bernd Kütscher, Bäckermeister, Betriebswirt und Direktor der Bundesakademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim, eine gemeinsame Genusssprache für Brot: die Weinheimer Brotsprache. Mit ihrem Buch „Die Sprache des Brotes“, das 2018 im Matthaes Verlag erschien, schufen sie ein Handbuch für Profis, die ihr Wissen über die Brotkultur erweitern und praktisch anwenden wollen. Ziel ist es, die Brotsprache im Marketing zu nutzen und darüber eine engere Bindung zur Kundschaft aufzubauen.

Auch Hobby-Bäckerinnen und -Bäcker können davon profitieren, zum Beispiel wenn sie ihre Backergebnisse in den sozialen Netzwer-



Für die Genussbeschreibung betrachtet man zunächst das Brot von außen ganz genau ...



... dann wird der Laib von innen begutachtet und ausgiebig probiert

nes Aroma. Zum typischen Duft bestimmter Zutaten, beispielsweise Kräuter, Kerne und Kastanien, gesellt sich das Röstaroma der Kruste, das manchmal mild und manchmal sehr kräftig ausfällt. Zudem gibt es nussige, buttrige, malzige, fruchtige sowie würzige Noten und vieles mehr. Ein Trick ist es, mit der Nase auf der Kruste mehrfach ein- und auszuatmen. Der eigene Atem erwärmt die Kruste auf diese Weise ein wenig – das legt mehr Aromen frei, die sich wahrnehmen lassen. Besonders in den Bereichen Geruch und Geschmack kann man die Wahrnehmung mit etwas Übung sehr gut schulen und wird mit den Beschreibungen mit der Zeit sicherer werden.

5. Wie kann man die Konsistenz und den Bruch des Brotes beschreiben?

Wer ein Brot in der Hand hält, kann außerdem schildern, wie es sich anfühlt. Schwer oder leicht? Rau oder glatt? Was passiert, wenn man den Laib sanft eindrückt? Gibt er nach und kehrt anschließend wieder in seine vorherige Form zurück? Oder bricht die Kruste krachend auf? Hier- nach wird das Brot aufgeschnitten oder aufgebrochen. Während das Messer die Kruste durchtrennt, sind Geräusche zu hören, die sich ebenfalls zu beschreiben lohnen. Schließlich legt man den Blick auf das Innere frei.

6. Wie sieht die Krume aus, welche optischen Eigenschaften bringt sie mit?



Die Brotsprache wurde für professionelle Bäckereien entwickelt, kann aber auch im privaten Umfeld Freude bereiten

Entsprechend folgt mit dem sechsten Schritt die Beschreibung der Krume. Zum einen beinhaltet sie das Porenbild – grob oder fein, regelmäßig oder wild –, außerdem die Farbe des Anschnitts (von hell bis dunkel, von gelblich bis tiefbraun oder gräulich) sowie die weitere Beschaffenheit. Sind Nussstück- chen, Saaten oder andere Zutaten zu sehen? Ist die Krume wattig, kompakt, körnig oder fluffig weich? All das kann Stichworte für eine emotionale Brotbeschreibung liefern.

7. Welchen Duft verströmt die Krume?

Die Krume hat ihren ganz eigenen Geruch. Der kann sich durchaus stark von der Kruste unterscheiden. Interessant wird es, das Zusammenspiel der verschiedenen Aromen zu be- nennen, denn sie können sich hervorragend ergänzen. Auch hier bieten sich Adjektive wie nussig, buttrig, malzig, fruchtig oder würzig an, der Fantasie sind indes keine Grenzen gesetzt.

8. Welches Gefühl erzeugt der Biss ins

Brot, sowohl bei Kruste als auch Krume? Die einen nennen es Sensorik, die andere Kauindruck oder Mundgefühl. Genau darum geht es im folgenden Schritt.

WEINHEIMER BROTSPRACHE

„Die Sprache des Brotes“ heißt ein Buch von Michael Kleinert und Bernd Kütscher, das derzeit nur antiquarisch zu bekommen ist. Gemeinsam entwickelten die Brot-Experten eine Genusssprache, um die Beschaffenheit eines Brotes treffend beschreiben zu können. Unter diesem Link steht die aktuelle Fassung der Weinheimer Brotsprache zum Download zur Verfügung:

 tinyurl.com/WeinheimerBrotsprache



Um den hier entstehenden Eindruck in Worte zu fassen, sollte man ein Stückchen der Krume und der Kruste probieren, langsam kauen und so richtig genießen. Die Brotscheibe sollte dafür nicht zu dünn sein, damit sich der Geschmack entfalten und ein Empfinden einstellen kann. Ist das Gebäck eher fest oder weich? Wattig oder fleischig? Kernig oder butterzart? Was immer die Haptik sinnlich und treffend beschreibt, sollte man sich merken.

9. Welches Geschmacksbild entwickelt sich im Mund?

Daran anschließend und von der Haptik schwer trennbar ist der Geschmack. Wie bei einem guten Wein kann sich der mit der Zeit verändern. So stehen vielleicht im ersten Moment die erdigen Noten des Getreides im Vordergrund, während sich dann eine herbe Süße verbreitet. Welche Grundgeschmacksart dominiert? Süß, salzig, bitter, sauer oder umami? Ist der Geschmack ausgewogen, intensiv oder mild? Bei der Beschreibung dessen sollte Zuhörenden das Wasser im Munde zusammenlaufen.

10. Wofür eignet sich das Brot gut?

Schlussendlich verbinden Menschen mit Brotarten auch immer bestimmte Eigenschaften. Manche suchen beim Essen vor allem den Genuss, anderen sind gesundheitsbezogene Eigenschaften wichtig. Diese Charakteristika werden in einem zehnten und letzten Schritt benannt. Sei es, dass sich das Brot besonders gut zu einem bestimmten Anlass eignet (Brotdose, Frühstück, Grill-event), es gut zu bestimmten Speisen sowie Aufstrichen passt oder dass es wertvolle Nährstoffe mitbringt – alles Gute darf betont werden.

Auch Verzehrempfehlungen können Teil der Genussbeschreibung sein



Vorsicht ist hier allerdings bei Hinweisen auf gesundheitliche Wirkungen geboten. Im gewerblichen Kontext muss in jedem Fall die EU Health Claims Verordnung beachtet werden, die solche Aussagen streng reglementiert.

Was bedeutet umami?

Umami bezeichnet den fünften Geschmack, der neben salzig, süß, sauer und bitter von der Zunge wahrgenommen wird. Der Begriff stammt aus dem Japanischen und bedeutet „köstlich, schmackhaft“. Umami beschreibt den Geschmack von Natriummonoglutamat, der als fleischig und intensiv herzhaft empfunden wird. Klassische Lebensmittel mit starker Umami-Note sind zum Beispiel Tomaten, Pilze, Sojasoße, Parmesan, Fisch, Fleisch, Alge oder auch Hefeextrakt.

Profil erstellen

Um die eigene Genussbeschreibung zu vervollkommen, empfiehlt es sich, die zehn genannten Schritte zunächst systematisch durchzugehen und alle entstandenen Eindrücke zu notieren. Kleinert und Kütscher empfehlen, sich dafür pro Brot etwas eine Stunde Zeit zu nehmen. Aus den Stichworten kann man anschließend die prägnantesten Aussagen auswählen und zu einem kleinen Text zusammenfassen.

Die Autoren raten, dabei in jedem Fall bei der Wahrheit zu bleiben und keine Übertreibungen einzubauen. Schließlich lassen die sich allzu leicht von anderen überprüfen. Wer sich ganz auf das Genusserlebnis einlässt, wird aber ohnehin genügend positive Attribute finden, die ein Brot perfekt beschreiben. Wahrscheinlich sieht man das Gebäck dann plötzlich selbst mit ganz anderen Augen. 🍞

Anzeige

gut zu Wissen!

Profi Backzutaten für Endverbraucher
z.B. auch Spezialmehle für kurze und lange
Gärzeiten bei Pizza/Pinsa, Gewürze, Hardware...

gut zu Haben!

vakuumierte, lange haltbare Lebensmittel
zur Krisenvorsorge

gut zum Naschen!

Zutaten zur Eisherstellung, Kandierte
und getrocknete Früchte, Nüsse...

von Bäckermeister und
Brot-Sommelier Andreas Zöllner

www.backstars.de

Honigkruste

Der Nektar der fleißigen Biennen bildet den Grundstock für das Brot. Die milde Süße der Krume korrespondiert perfekt mit dem herben Geschmack der krachenden Kruste, die beim Essen richtig Freude macht. Den vollen Geschmack erhält sie durch eine Senfstreiche, mit der man das Brot dick bestreicht. Gepaart mit einem Berg- oder Rahmkäse wird der Laib zum Highlight des Tages.



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	13,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-13,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bilder: Patrick Biehler



Senfstreiche

- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Dinkelmehl 630
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 10 g Senf
- ▶ 10 g Honig
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

Die Butter in der Pfanne schmelzen.

Das Dinkelmehl einrühren und das Wasser nach und nach zugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht.

Senf und Honig einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zugedeckt für 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig zu einer länglichen Form falten und den Schluss vorsichtig zusammendrücken. Den Teigling mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, dick mit Senfstreiche bepinseln, unter leichtem Schwaden in den Ofen geben und 45 Minuten backen. 🍴

Hauptteig

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe

Topping

- ▶ 50 g Senfstreiche (siehe Kasten)

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 8.15 Uhr	▶ 18.15 Uhr	▶ 19.55 Uhr	▶ 20.20 Uhr	▶ 20.25 Uhr	▶ 21.10 Uhr
Hauptteig ansetzen	Hauptteig in den Kühlschrank stellen	Brot formen	Ofen vorheizen	Brot einpinseln	Backen	Brot fertig



Zur Person

Patrick Biehler hat sich auf vielerlei Art und Weise dem Backhandwerk verschrieben. Er ist Bäckermeister und Betriebsleiter, bildete sich darüber hinaus zum Sachverständigen zur Bewertung von Brot und Kleingebäck bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) sowie zum Ersthelfer fort. Mit dem Abschluss zum Brot-Sommelier eignete er sich darüber hinaus weitreichende Kenntnisse zur Brotkultur und zum Marketing an.

PETER'S GUTE BACKSTUBE GMBH & CO. KG

Geschäftsführer: Bruno Ketterer
Moritzenmatten 8
77815 Bühl
Telefon: 07223/989 30

✉ info@petersgutebackstube.de

🌐 petersgutebackstube.de





Rezept & Bild:
Patrick Biehler

Sauerkraut-Speck-Brot

Teig-Zutaten*

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 812 (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 9 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 70 g Fasssauerkraut (abgetropft)
- ▶ 70 g Speckstreifen

Topping

- ▶ 20 g Sesamsaat

*Ergibt 2 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	17 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen

Ein solch ehrliches Brot aus dem Schwarzwald war früher in den Bauernhäusern üblich, vor allem in der kalten Jahreszeit. Aber auch an den ersten sonnigen Frühlingstagen überzeugen die rustikale Kruste sowie die milde Säure, gepaart mit kräftigen Röstaromen. Rauchiger Speck vervollständigt die Mahlzeit. So harmoniert das Brot perfekt mit einem würzigen Ofenkäse und einem vollmundigen Spätburgunder.

▶ Alle Zutaten – außer Sauerkraut und Speck – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.

▶ Sauerkraut und Speck zugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zugedeckt für etwa 14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und in zwei gleich große Portionen à zirka 475 g teilen.

▶ Jeden Teigling zu einem etwa 40 cm langen Strang formen, vorsichtig verzwirbeln und mit jeweils 10 g Sesamsaat bestreuen. Beide Zwirbel auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Die Zwirbel leicht mit Roggenmehl bestäuben, unter leichtem Schwaden in den Ofen geben und 30 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 18.00 Uhr	▶ 18.15 Uhr	Nächster Tag ▶ 8.15 Uhr	▶ 9.55 Uhr	▶ 10.25 Uhr	▶ 10.55 Uhr
Teig ansetzen	Teig in den Kühlschrank stellen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig

Mehr als bloß **altes Brot**

Unterschätzte Zutat

Wer gutes Brot schätzt, wirft nur ungern Brotreste weg. Das ist auch gar nicht nötig. Statt in Altbrot Müll zu sehen, lohnt es, übriggebliebenes sinnvoll zu verwerten. So kann man damit Brotteigen zusätzlich Aroma verleihen. Oder sogar damit kochen. In seiner Projektarbeit entwickelte Brot-Sommelier Jörg Meffert mit Menschen aus seiner Region verschiedene leckere Altbrot-Rezepte.

Text: Edda Klepp & Sebastian Marquardt

Knapp acht Kilogramm Brot werden deutschlandweit pro Jahr und pro Kopf weggeworfen. Nur ein Bruchteil dessen ist wirklich verdorben. Meist handelt es sich um unverkaufte, nicht mehr frische Ware aus dem Lebensmittelhandel oder um trockene Brotreste, die im Haushalt übrig bleiben. Altbackenes landet also zu oft ohne Not in der Tonne. Es kann stattdessen auf verschiedene Weise weiterverwertet werden.

So wird Brot von Bäckereien immer häufiger vergünstigt als Vortagsware angeboten. Auch als Spende an die Tafeln oder Tierfutter werden nicht verkaufte Backwaren weitergegeben. Sobald sich auf dem alten Brot Schimmel bildet, muss man es entsorgen. Solange es nur trocken und pappig ist, kann

Brot jedoch noch einen zweiten Frühling erleben. Zum Beispiel, wenn man es in Teigen verarbeitet.

Altbrot als Teig-Zutat

Auch in diesem Heft findet sich in einigen Rezepten die Zutat „Altbrot (geröstet, gemahlen)“. Dem Teig gibt sie ein intensives Aroma. Aus diesem Grund wird Restbrot im Zusammenhang mit dem Brotbacken oft auch als Aromabrot bezeichnet. Insbesondere wenn man es vor der Verwendung ohne Fett in der Pfanne röstet, wird es zum wahren Geschmacksbooster.

Im Teig erfüllt Altbrot außerdem eine weitere wichtige Funktion: Fein gemahlenes Altbrot bindet etwa die zweifache Menge kalten Wassers an Eigengewicht. Mischt man es mit kochendem Wasser, bindet es sogar die dreifache Menge. Durch die Zugabe von Altbrot steigert man also recht einfach die Teigausbeute. Brote werden so saftiger und halten länger frisch.

Ist das Altbrot gemahlen und geröstet, gibt man es im Normalfall als Quell- oder Brühstück zu einem Teig. Es wird also entweder mit kaltem oder warmem Wasser gemischt und verquollen. Dieser Vorgang braucht in der Regel etwas Zeit.





Zuviel Restbrot landet im Müll, obgleich es noch sehr gut verwertet werden kann

Sollte heißes oder sogar kochendes Wasser zum Altbrot gegeben werden, muss es außerdem zunächst abkühlen, bevor es zu den weiteren Zutaten kommt.

In dem Regelwerk „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“, das für professionelle Bäckereien verbindlich ist, wird die maximale Altbrot-Zugabe auf 20 Prozent festgelegt, berechnet auf die Gesamtmehlmenge. Für ein Brot mit einer Mehlmenge von 500 g würde das bedeuten, dass eine Maximal-Menge von 100 g Altbrot dafür zugegeben werden darf. Mit bloßem Auge darf das verwendete Restbrot dann allerdings nicht mehr erkennbar sein.

Trocknen und rösten

Für die Herstellung von Altbrot als Teigzutat gibt es mehrere Wege. Der einfachste ist, altes Brot zunächst zu würfeln. Zum Trocknen

Luftdicht verpackt kann man Altbrot mehrere Monate aufbewahren



Geröstet und gemahlen wird Altbrot zu einer Zutat in der Küche, die man vielseitig einsetzen kann

und Rösten nutzt man dann die Restwärme des Ofens nach dem Backen. Dazu stellt man einen Teller mit den Brotwürfeln in den noch heißen Ofen. Nach einem Durchgang sind sie in der Regel gut durchgetrocknet.

Mit ein bis zwei weiteren Durchgängen erreicht man den gewünschten Röstgrad. Danach lassen sich die Würfel zerkleinern und fein mahlen. Wer keine Mühle zur Verfügung hat, nutzt zum Beispiel Standmixer, Kaffeemühle oder Fleischwolf. Der umgekehrte Weg – Mahlen des Brotes und Anrösten in der Pfanne – ist möglich, führt aber zu einer sehr ungleichmäßigen Röstung. Luftdicht verschlossen, hält sich das Altbrot über Monate.

Alternativ kann man das Altbrot auch einweichen. Dafür empfiehlt es sich, die altbackenen Scheiben oder Stücke zunächst zu rösten. Ist die Masse gut durchgeweicht, wird es anschließend püriert. Auf diese Weise



Sobald sich auf dem alten Brot Schimmel bildet, muss es leider entsorgt werden



Bis zu 20 Prozent der Mehlmenge dürfen Profis ihren Backwaren an Altbrot begeben



Auch in Sauerteig findet Altbrot Verwendung und verleiht Broten mehr Aroma

können auch misslungene Laibe einer neuen Bestimmung zugeführt werden.

Sauerteig-Zugabe

Wer gerne mit Sauerteig backt, kann Altbrot auch hierbei als Zugabe verwenden. In einem Sauerteig liefert es den Mikroorganismen genauso Nährstoffe wie Mehl. Sie aufzuschließen dauert lediglich etwas länger. Dafür gibt das Restbrot dem Sauerteig einen besonders aromatischen Kick.

So einen Altbrot-Sauerteig setzt man in gewohnter Weise an. Dabei eignet sich Roggenmehl am besten als geschmackliche Ergänzung. Beide Zutaten kommen zu gleichen Teilen in die Schüssel und werden mit derselben Menge Wasser sowie 10 Prozent Anstellgut vermengt, zum Beispiel so:

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Altbrot (gemahlen, geröstet)
- ▶ 20 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 12-16 Stunden gehen lassen. Das Ergebnis nach der Reifezeit gibt dem Brot richtig viel Aroma und hervorragenden Trieb.

Kreative Küche

Darüber hinaus bietet es sich an, Altbrot in der Küche als Zutat bei verschiedenen Gerichten zu verwerten. Seit Ausgabe 06/2018 finden sich regelmäßig kreative Rezepte aus

der Feder des Kochs Stevan Paul in **BROT**. Hier finden Leserinnen und Leser eine große Vielfalt – von Pappa al Pomodoro, der toskanischen Brotsuppe, bis hin zu Semmelknödel oder falschem Hasen. Die internationale Küche kennt viele Wege für die Verwendung alten Brotes in warmen Hauptgerichten. Fernab der Tradition sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

Alles in allem gibt es zahlreiche Möglichkeiten, übrig gebliebenes und altbackenes Brot noch sinnvoll zu verwerten. So kann man damit Backwaren einen aromatischen Kick geben oder auch verschiedene kulinarische Köstlichkeiten mit Restbrot zubereiten. Bevor es also das nächste Mal in die Bio-Tonne wandert, gilt es, andere Verwertungsmöglichkeiten auszuprobieren. 🍴

LESETIPP

Die Menge des anfallenden Brotmülls beschäftigte auch Brot-Sommelier Jörg Meffert, dem als Bio-Bäcker viel an nachhaltiger Lebensmittelproduktion liegt. Gemeinsam mit Kundinnen und Kunden seiner Bäckerei entwickelte er verschiedene Rezepte mit Altbrot, die er schließlich als Buch unter dem Titel „Altes Brot ist nicht hart“ veröffentlichte. Zwei der Rezepte stellte er für diese Ausgabe zur Verfügung. Erhältlich ist das Buch beim Herausgeber Jörg Meffert für 14,90 Euro.



Heidelbeerkrapfen

Krapfen gibt es traditionell zu Karneval und Silvester. Es handelt sich um süßes Hefengebäck, das in Fett rösch ausgebacken wird. In diesem Fall sind die Krapfen mit frischen Heidelbeeren gefüllt. Alternativ lassen sich alle anderen Früchte oder Konfitüren verwenden. So eignet sich das Rezept auch perfekt für die Osterzeit oder weitere feierliche Anlässe.

Zutaten*

- ▶ 500 g Vollmilch
- ▶ 200 g altbackenes Weißbrot (alternativ Stuten)
- ▶ 3 Eier (Größe M)

Spätere Zugabe

- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Heidelbeeren (frisch, alternativ TK-Früchte)
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ 8 g Backpulver

Zum Frittieren

- ▶ 500 g Speiseöl

Topping

- ▶ 50 g Puderzucker
- ▶ 20 g Zimt

*Ergibt 15-20 Stück

Tipp

Das Öl nicht zu heiß werden lassen, damit es nicht verbrennt. Optimal ist die Temperatur, wenn an einem Holzlöffel, den man in das heiße Fett eintaucht, feine Bläschen aufsteigen.

▶ Das Altbrot grob zerreißen oder schneiden, dann in die Milch geben, gründlich mischen und 5-10 Minuten einweichen.

▶ Das eingeweichte Altbrot mit den Händen zerdrücken, die Eier zugeben und die Masse von Hand vermengen.

▶ Mehl, Vanillezucker und Backpulver zugeben und mit einem Handrührgerät (Knethaken) etwa 2-5 Minuten zu einer homogenen Masse kneten.

▶ Die Früchte zugeben und etwa 1 Minuten unterkneten.

▶ Das Öl in einem Topf auf zirka 160-170°C erhitzen.

▶ Mit einem Esslöffel die Krapfen portionieren und vorsichtig in das heiße Fett fallen lassen, damit es nicht spritzt. Jeden Krapfen etwa 6 Minuten im heißen Fett frittieren.

▶ Für das Topping Zucker und Zimt mischen.

▶ Die fertigen Krapfen aus dem Fett heben, kurz abtropfen lassen, noch heiß in Zimtzucker wälzen und warm servieren. 🍴

Rezept & Bild:
Antje Jahn



Zwiebelsuppe

Rezept & Bild: Reinhild Deppe
& Ulrike Strothmann

Klassisch wird die Zwiebelsuppe nach französischer Art mit einer Scheibe Brot oder mit Croûtons serviert. Für die Zubereitung brät man die Zwiebeln zunächst sanft an und kocht sie dann in Brühe aus. Als zusätzlichen Sattmacher kommt noch eine Schicht aus Altbrot und Käse hinzu – dann kann das Gericht mit einer frischen Scheibe Brot serviert werden.

- ▶ Das Öl in einem Topf erhitzen.
- ▶ Die Zwiebeln zugeben und im Öl glasig dünsten.
- ▶ Das Mehl dazugeben, alles klümpchenfrei verrühren und dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles verrühren und anschließend 10 Minuten köcheln lassen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Den Boden einer Suppenschüssel gut mit der Hälfte der Brotstreifen bedecken und darüber die 100 g Käsewürfel verteilen. Eine weitere Lage Brotstreifen und Käsewürfel darüber schichten.
- ▶ Die heiße Suppe über die Käse-Brot-Schichten gießen, die Schüssel mit einem Deckel verschließen und die Suppe einige Minuten ziehen lassen, bis der Käse Fäden zieht.
- ▶ Die Suppe in tiefen Tellern servieren. 🍴

Zutaten*

- ▶ 30 g Speiseöl (alternativ Butter)
 - ▶ 4 Zwiebeln (halbiert, in dünne Scheiben geschnitten)
 - ▶ 15 g Weizenmehl 550
 - ▶ 1.000 g Gemüsebrühe (heiß)
 - ▶ Pfeffer und Salz nach Geschmack
- ### Spätere Zugabe
- ▶ 4 Scheiben Weißbrot (in 1-2 cm breite Streifen geschnitten)
 - ▶ 200 g Gouda (in Würfel geschnitten, alternativ Bergkäse)

*Für 4 Personen

Zur Person



Jörg Meffert wurde 1964 in Lemgo in eine ortsansässige Bäckerei-Familie geboren. Er absolvierte Ausbildungen zum Bäcker- sowie Konditorgesellen und legte 1992 die Meisterprüfung ab. Nach einigen

Jahren in anderen Betrieben übernahm er 1996 gemeinsam mit seinem Bruder die Vollkornbäckerei Meffert der Eltern. Bereits ein Jahr später machten sie das Unternehmen zur zertifizierten Bio-Bäckerei. Heute vertreiben die Brüder ihre Backwaren über 10 eigene Fachgeschäfte sowie diverse Wiederverkaufsstellen im Raum Lippe und Bielefeld.

VOLLKORN & BIOBÄCKEREI MEFFERT GMBH

Geschäftsführer:
Jörg und Alfred Meffert

Am Bauhof 32

32657 Lemgo

Telefon: 05261/40 43

✉ info@baeckerei-meffert.de

🌐 baeckerei-meffert.de





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. Sie können 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

Brotpudding „Großer Hans“

Man kennt ihn unter den Namen Semmelauflauf oder Serviettenkloß – den Brotpudding. In niederdeutscher Sprache auch „Grooter Hans“ genannt, hat das Gericht seinen Ursprung in Dithmarschen in Schleswig-Holstein. Die Zutaten waren früher auf den Höfen in der Küche vorrätig. Altes Brot wurde effektiv verarbeitet und der Hunger der schwer arbeitenden Landbevölkerung günstig gestillt. Dabei schmeckt der Brotpudding auch noch hervorragend, zum Beispiel zu Kasseler oder in der süßen Variante zu Kompott.



- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 12 Minuten mischen.
- ▶ Eine gut eingefettete Wasserbad-Puddingform (alternativ Gugelhupfform, Durchmesser 22 cm) mit fein gemahlene Semmelbröseln ausstreuen, den Teig gleichmäßig einfüllen, glattstreichen und die Form mit dem Deckel verschließen.
- ▶ Die Puddingmasse in der Form in ein Wasserbad geben und 120 Minuten im kochenden Wasserbad garen. Dabei darauf achten, dass das Wasser die gleiche Höhe wie die Form hat. Wenn nötig, Wasser nachschütten.
- ▶ Unterdessen die Soße zubereiten. Dafür das Backobst sowie den Apfelsaft in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.
- ▶ Die Weizenstärke in 50 g Apfelsaft glatt einrühren und zur Soße geben. Die Masse unter Rühren kurz aufkochen lassen, dann mit Zitronensaft sowie Zimt abschmecken. Zugedeckt bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ▶ Die Puddingform aus dem Wasserbad nehmen und etwa 45 Minuten auskühlen lassen.
- ▶ Den Brotpudding auf einen Teller stürzen und lauwarm mit Soße servieren. 🍴

Tipp

Ist keine Puddingform vorhanden, kann eine normale Gugelhupfform verwendet werden. Für das Wasserbad wird sie erst mit einer Frischhaltefolie verschlossen und dann mit Aluminiumfolie oder einem ausreichend großen Topfdeckel zugedeckt, damit von oben kein Wasser in die Puddingmasse gelangt.

Am zweiten Tag kann übriggebliebener Brotpudding in Scheiben geschnitten, in Butter angebraten und als Beilage zum Essen gereicht werden.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	120 Minuten
Starttemperatur:	100°C (auf dem Herd)
Backtemperatur:	100°C (auf dem Herd)
Schwaden:	nein

Quellstück

- ▶ 400 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 250 g Altbrot (in kleinen Stückchen)

Das Altbrot mit der Milch übergießen, gründlich umrühren und zirka 30-40 Minuten einweichen lassen.

Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ 250 g Weizengrieß
- ▶ 75 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Zucker
- ▶ 150 g Rosinen
- ▶ 4 Eier (Größe M)
- ▶ 10 g Backpulver

Für das Wasserbad

- ▶ zirka 2.000 g Wasser (kochend)

Für die Soße

- ▶ 450 g Apfelsaft
- ▶ 250 g Backobst (in kleine Würfel geschnitten)

Spätere Zugabe

- ▶ 50 g Apfelsaft
- ▶ 15 g Weizenstärke
- ▶ Saft einer Zitrone (Bio)
- ▶ 1 Prise Zimt

Topping

- ▶ 30 g Semmelbrösel (fein gemahlen)

Rezept: Volker Kröger
Bild: Antje Polzin

 @volker.kroeger

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 8.45 Uhr	▶ 9.00 Uhr	▶ 9.15 Uhr	▶ 10.15 Uhr	▶ 12.00 Uhr
Quellstück zubereiten	Hauptteig ansetzen, Teig in die Form füllen	Wasserbad vorbereiten	Pudding im Wasserbad backen	Soße zubereiten	Brotpudding mit Soße servieren



Zur Person

In den 1980er-Jahren absolvierte Volker Kröger seine Bäckerlehre in Lübeck, anschließend ging er zur Bundeswehr und in die Konditorlehre bei Niederegger. Nach mehreren Stationen in Deutschland, unter anderem auf Sylt und in München, folgte 1993 die Meisterprüfung an der Bäckerfachschule in Hannover. Mit dem Meisterbrief in der Tasche kehrte Kröger in den elterlichen Betrieb zurück. Im Jahr 2000 übernahm er den Betrieb und führte ihn 15 Jahre, bis er ihn 2015 aus wirtschaftlichen Gründen schließen musste. Seither arbeitet der Brot-Sommelier als Bäckermeister bei den Mecklenburger Backstuben.

MECKLENBURGER BACKSTUBEN GMBH

Geschäftsführer/innen:
Günther Neumann,
Kathrin Rossa,
Dr. Christina Kohn
Am alten Bahndamm 15
17192 Waren
(Müritze)
Telefon: 03991/73 81 49

 volker.kroeger@meckback.de

 meckback.de



Sauerteig

- ▶ 160 g Wasser (warm)
- ▶ 160 g Champagnerroggenmehl 1150 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 15 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden reifen lassen.

Brühstück

- ▶ 270 g Wasser (heiß)
- ▶ 225 g Champagnerroggenmehl 1150 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 45 g Kürbiskerne (geröstet)
- ▶ 40 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 20 g Leinsaat (geröstet, gemahlen)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 45 g Dinkelmehl 630
- ▶ 20 g Champagnerroggenmehl 1150 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 9 g Salz
- ▶ 5 g Quark (Raumtemperatur)
- ▶ 5 g Rübensirup
- ▶ 2 g Frischhefe

Topping

- ▶ 15 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 15 g Leinsaat (ganz)
- ▶ 15 g Haferflocken (Großblatt)
- ▶ 10 g Kürbiskerne

Tipp

Für die Original-Rezeptur wurden Steirische Kürbiskerne verwendet. Sie stammen vom Steirischen Ölkürbis, einer besonderen Zuchtform, und sind wegen ihres hohen Spermidin-Gehaltes zu empfehlen.

Rezept: Volker Kröger
Bild: Antje Polzin

 @volker.kroeger

Champagnerroggenkasten

Der besondere Roggen wurde im 19. Jahrhundert aus der französischen Champagne nach Deutschland gebracht. Es handelt sich um eine bis zu zwei Meter hoch wachsende robuste Sorte, die auf den nährstoffarmen Sandböden Mecklenburg-Vorpommerns hervorragend angebaut werden kann. In dem Brot überzeugt sie durch ihr kräftiges Aroma. Kerne und Saaten sorgen für zusätzlichen Biss und machen den Laib zum Hochgenuss.

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 12 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit feuchten Händen langwirken.

▶ Für das Topping Saaten und Flocken mischen, den Teigling darin rollen und mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden gehen lassen, bis er die Form nahezu ausfüllt.

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

▶ Die Kastenform mit dem Teig unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 40-50 Minuten backen. 

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Champagnerroggen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich, klebrig
Zeit gesamt:	18-25 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Tipp

Die Teigmenge kann auch halbiert zu zwei kleineren Broten verarbeitet werden. Man benötigt dafür Kastenformen von etwa 23 cm Länge, die Backzeit reduziert sich auf 40 Minuten.

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr

Nächster Tag

▶ 9.00 Uhr

▶ 11.00 Uhr

▶ 14.45 Uhr

▶ 15.15 Uhr

▶ 16.10 Uhr

Sauerteig ansetzen, Brühstück herstellen

Hauptteig ansetzen

Brot formen

Ofen vorheizen

Backen

Brot fertig



Maisbrot

Manchmal ist das Gute im Einfachen zu finden. So verhält es sich auch beim Maisbrot. Eigentlich ist es ein simples Weizengebäck. Das Mais-Kochstück macht es jedoch zu einer süß-saftigen Geschmacksexplosion. So eignet sich der Laib perfekt als Frühstücksbrot, aber auch zu Suppen und Salaten sowie für das belegte Sandwich zwischendurch. Wahlweise passen Marmelade und auch ein herzhafter Käse oder zarte Putenbrust dazu.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Mit einer Teigkarte den Teigling im Kuchenstück-Muster dreifach über Kreuz eindrücken (siehe Bild), unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Kochstück

- ▶ 450 g Wasser
 - ▶ 90 g Maisgrieß (Polenta)
- Polenta in das Wasser einrühren, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Deckel aufsetzen, dann den Topf vom Herd nehmen, die Polenta 60-120 Minuten quellen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Maismehl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

Rezept & Bild: Johannes Fritz Nagel

@nagelaufdenkopf

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆☆
Getreide:	Weizen, Mais
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	8-9 Stunden
Zeit am Backtag:	8-9 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

▶ 8.00 Uhr	▶ 10.00 Uhr	▶ 14.15 Uhr	▶ 15.00 Uhr	▶ 15.30 Uhr	▶ 16.20 Uhr
Kochstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig



Tip

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Sauerteig

- ▶ 60 g Wasser (warm)
- ▶ 60 g Einkornmehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Einkornmehl 630 (alternativ Dinkelmehl 630)
- ▶ 50 g Einkornschrot (alternativ Dinkelschrot)
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kochstück I

- ▶ 75 g Wasser (kochend)
- ▶ 75 g Einkornschrot (alternativ Dinkelschrot)

Das Schrot mit dem kochenden Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen, anschließend für 11-15 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dinkel-Einkorn-Mischbrot

Unter den (Ur-)Getreidesorten sticht Einkorn durch Farbe und Geschmack heraus. Nicht nur die leichte Ocker-Farbe, auch der besondere Geschmack charakterisieren das Korn. Kein anderes Mehl verleiht Brot solch grüne, grasige Noten wie Einkorn. Ursprünglich als reines Einkornbrot gedacht, wurde der Laib schließlich mit Dinkel sowie zweierlei Vorteigen zu einem aromatisch abgerundeten Brot vollendet.

▶ Alle Zutaten – außer Körner aus Kochstück II – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.

▶ Die Körner aus Kochstück II hinzugeben, auf langsamer Stufe 2 Minuten unterkneten und den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zunächst rundwirken, dann mit den Händen langstoßen, mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) legen, mit Dinkelflocken bestreuen und bei Raumtemperatur zugedeckt 45-60 Minuten zur Gare stellen.

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

▶ Die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 50 Minuten backen. 🍲

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Einkorn, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 15-19 Stunden

Zeit am Backtag: 3-4 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen

Rezept & Bild:
Johannes Fritz Nagel

 @nagelaufdenkopf

Kochstück II

▶ 200 g Wasser (kochend)

▶ 80 g Einkornkörner
(alternativ Dinkelkörner)

Die Körner zirka 20 Minuten im Wasser kochen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur im Wasser 4-12 Stunden abkühlen lassen. Ungebundenes Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben. Es wird nicht weiter verwendet.

Hauptteig

▶ Sauerteig

▶ Vorteig

▶ Kochstück I

▶ 305 g Wasser (lauwarm)

▶ 225 g Dinkelmehl Vollkorn

▶ 80 g Einkornmehl 630
(alternativ Dinkelmehl 630)

▶ 40 g Einkornschat
(alternativ Dinkelschat)

▶ 30 g Sesamsaat (hell)

▶ 10 g Salz

▶ 5 g Frischhefe

▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)

Spätere Zugabe

▶ Körner aus Kochstück II

Topping

▶ 30 g Dinkelflocken

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr

Sauerteig & Vorteig ansetzen,
Kochstücke herstellen

Nächster Tag

▶ 8.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

▶ 9.15 Uhr

Brot formen

▶ 9.45 Uhr

Ofen vorheizen

▶ 10.15 Uhr

Backen

▶ 11.15 Uhr

Brot fertig



Zur Person

Johannes Nagel ist 1993 in Mainz geboren und in Bad Kreuznach aufgewachsen. Als Kind einer Winzerfamilie standen Nahrung und Genuss schon früh im Mittelpunkt seines Lebens. Nach dem Abitur lockte es ihn zunächst zu einem Dualen Studium mit Schwerpunkt BWL und anschließend ins Handwerk. Hier absolvierte er eine verkürzte Lehre bei Bäcker Dries. 2019 ging es auf die Meisterschule nach Weinheim und anschließend ins Backhaus Mahl. Zum Mai 2024 wechselte Nagel zurück in seine Heimat zum Backhaus Dries.

BACKHAUS DRIES GMBH

Geschäftsführer:
Martin & Stefan Dries
Fürstbischof-Rudolf-Str. 14
65385 Rüdesheim/Rhein
Telefon: 06722/90 66 00



 info@baecker-dries.de

 baecker-dries.de



Coffee Sour



Der Laib ist kein gewöhnliches Roggenmischbrot, sondern ein besonders aromatisches. Hier wird kaltgezogenes Kaffeewasser zum Ansetzen des Sauerteiges genutzt. Die Röstnoten der Kaffeebohnen geben dem Brot eine exquisite Note. Belegt mit Ziegenfrischkäse, Birnenspalten und Walnüssen ergibt es die perfekte Brotzeit.

- ▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.
- ▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei gleich große Portionen à etwa 800 g teilen, diese langwirken und in bemehlten Gärkörbchen mit Schluss nach oben bei Raumtemperatur 50-60 Minuten gehen lassen.
- ▶ Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ▶ Die Teiglinge sanft aus den Gärkörbchen stürzen, mit Wasser abstreichen, einen Schnitt in Form eines S in den Teig schneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Den Dampf ablassen, die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild: Mathias Weigel

Aromawasser

- ▶ 125 g Wasser (kalt)
- ▶ 25 g Kaffeebohnen (100% Arabica)

Die Kaffeebohnen mit dem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-24 Stunden ziehen lassen. Die Bohnen absieben und entsorgen, das Wasser auffangen.

Sauerteig

- ▶ Aromawasser
- ▶ 225 g Roggenmehl 1150
- ▶ 25 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden reifen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Sauerteig
- ▶ 600 g Wasser (warm)
- ▶ 550 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Weizenmehl 812
- ▶ 20 g Gerstenmalzextrakt (alternativ Honig)
- ▶ 20 g Salz
- ▶ 18 g Frischhefe

*Ergibt 2 Stück

Zur Person

Mathias Weigel absolvierte seine Ausbildung bei der Bäckerei Schwab in Dingolshausen und sammelte umfassende Erfahrungen in anderen Bäckereien. Seinen Meistertitel erhielt er an der



Ersten Deutschen Bäckerfachschule in Olpe. Weigel ist außerdem Betriebswirt des Handwerks. Seit etwa 15 Jahren arbeitet der Brot-Sommelier in beratender Tätigkeit in zahlreichen europäischen Ländern für ein deutsches Herstellerunternehmen von Backzutaten.

IREKS GMBH

Lichtenfelderstraße 20
95326 Kulmbach
Telefon: 09221/70 60

✉ mathias.weigel@ireks.com
💻 ireks.com



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	29,5-44 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Zeitraster

▶ 20.00 Uhr	Nächster Tag ▶ 19.00 Uhr	Übernächster Tag ▶ 9.30 Uhr	▶ 11.00 Uhr	▶ 11.30 Uhr	▶ 12.00 Uhr	▶ 12.50 Uhr
Aromawasser ansetzen	Sauerteig ansetzen	Hauptteig ansetzen	Brote formen	Ofen vorheizen	Backen	Brote fertig

Sauerteig

- ▶ 90 g Wasser (warm)
- ▶ 140 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden reifen lassen.

Quellstück

- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 150 g Roggengrütze (alternativ Roggenschrot, grob)
- ▶ 50 g Hafergrütze (alternativ Haferflocken, fein)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 170 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 10 g Gerstenmalzextrakt (alternativ Rübensirup)
- ▶ 5 g Frischhefe

Topping

- ▶ 30-50 g Sonnenblumenkerne



Rezept & Bild:
Mathias Weigel

Das Brot ist die perfekte Basis für dänisches Smørebrød. Dieser sehr beliebte Snack gehört als Imbiss in Dänemark einfach dazu. Dort wird eine Scheibe des leckeren Laibes reichhaltig belegt und dann genossen. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Roastbeef-Variante mit Zwiebeln, Sprossen und Meerrettich? Oder mit herzhaftem Camembert, Preiselbeermarmelade sowie einer leichten Chilinote?

Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Roggen, Weizen, Hafer

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 19-21 Stunden

Zeit am Backtag: 5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 200°C, sofort

Schwaden: beim Einschließen

▶ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 20 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

▶ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen, die Teiglingsoberfläche anfeuchten und rundum in Sonnenblumenkernen wälzen. Den Teigling langstoßen, mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

▶ Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

▶ Den Teigling in der Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 60 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

▶ 18.00 Uhr

Sauerteig ansetzen und Quellstück herstellen

Nächster Tag

▶ 8.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

▶ 10.00 Uhr

Brot formen

▶ 10.35 Uhr

Ofen vorheizen

▶ 11.05 Uhr

Backen

▶ 12.05 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 vom 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 ausgestoßen/ingedrückt 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/y9xrqr8>  **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 Kralle, 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
KastenBROT erscheint
im Dezember 2024.



Kastenbrote erfreuen sich großer Beliebtheit. Selbst aus weichen Teigen lassen sich in der Form wunderbare Brote backen. Und in Scheiben geschnitten passen sie dann perfekt in jede Brotdose. Süß oder herzhaft – im Kasten ist Vielseitigkeit Trumpf. Dabei ist für jeden Geschmack etwas dabei: kerniges Roggenbrot, rustikale Mischlaibe, fluffiger Toast oder aromatischer Stuten. Neben zahlreichen Rezepten gibt es im Heft außerdem Hintergrundartikel zur richtigen Herangehensweise, um schöne Kastenbrote zu backen, sowie zur Nutzung von Holzbackrahmen. So findet sich im **BROT**Sonderheft **KastenBROT** die ganze Vielfalt der schmackhaften Backwaren im Quaderformat.

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

AUTORINNEN & AUTOREN

Alfred Bau, Patrick Biehler, Johannes
Dackweiler, Reinhild Depe, Antje
Jahn, Fabian Kloos, Michael Kress,
Patrick Kröger, Volker Kröger, Steffi
Marie Kruse, Jochen Kühn, Johannes
Nägel, Robert Schute, Georg Seitz,
Ulrike Strothmann, Carsten Thewes,
Mathias Weigel, Patrick Zimmer

FOTOS

AdobeStock: annabell2012,
Arkadiusz Fajer, gkrphoto, JimmyC,
master1305, MHP, Michael Tieck,
Nicholas Felixpeopleimages-com,
peterzsuzsa, Philippe Ramakers,
thanksforbuying, tunedin

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)
Dennis Klippel
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

Sommeliers**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.

SOMMELIERS Brot

Ein Sonderheft
von BROT

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Masterclass Sauerteig

Sauerteig-Profi in 10 Tagen



Jetzt buchen: brot-akademie.com

- ✓ 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

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. Schritt für Schritt begleiten wir Dich beim Ansetzen Deines Sauerteigs. Am Tag der Kursbuchung geht es los. Zehn Tage lang

schalten wir jeden Tag eine Lektion für Dich frei. Per Video-Anleitung erfährst Du alles über das Vorgehen. Pro Tag solltest Du 10-20 Minuten Zeit einplanen. Dabei entscheidest Du, wann es losgeht, alle Lektionen stehen nach dem Kauf dauerhaft zur Verfügung. Zudem erhältst nützliche Lektüre zum

Download und damit ein tiefes Verständnis für das, was im Sauerteig vor sich geht. Ab Tag 7 gibt es spannende Lektionen zu Pflege, Einsatz, Haltbarmachung und Rettung von Sauerteig sowie zur schmackhaften Resteverwertung. Alles kann auch später immer wieder nachgesehen werden.

Bewertungen bisheriger Teilnehmer/innen:



„Besonders gefallen haben mir die genauen Erklärungen, dass alles nachgelesen werden kann und die vielen Beispiele zur Sauerteig-Verwertung. Sehr gute Videos.“ Eva P.

„Das Einfache und Unaufgeregte dieses Kurses ist klasse.“ Rolf H.

Nichts zu Essen auf dem Tisch?



Bild: stock.adobe.com
- Washida



JETZT TESTEN

**2 Ausgaben
für 6,90 Euro**
Im Schnupper-Abo
testen

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

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