

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

IM HEFT

Mehr als
30 Rezepte
kreativ &
gelingsicher

HARTWEIZEN

Mehr als
Nudel-Getreide

FÜHRUNGSFRAGE

So steuert man
Sauerteig

MAYADAN TATLAR

Das Glück einer
Istanbuler Bäckerei

GLUTENFREIES FEST

Weihnachten
bekömmlich
und lecker

So gelingen Zopf,
Knoten & Co.

Die Kunst des Flechtens

Mit detaillierten Schritt-
für-Schritt-Anleitungen



6,90 EUR

A: 7,60 Euro, CH: 13,50 sFR, BeNeLux: 8,10 Euro

Jetzt bestellen



Luftiger Rand, krosser Boden, fruchtiges Tomatensugo, zartgeschmolzener Fior di Latte, etwas Basilikum und ein Schuss Olivenöl. Das sind die Zutaten für eine perfekte Pizza Margherita. Klingt simpel, ist es auch. Aber damit es wirklich schmeckt „wie beim Italiener“, sollte man ein paar Dinge beachten. Von der Wahl des Mehls über die Zubereitung des Teigs bis hin zur Herstellung des Tomatensugos und dem perfekt geeigneten Käse. Alle nötigen Infos dafür liefert „Einfach Pizza“. Für dieses Sonderheft haben zwei Redaktionen ihr gesamtes Wissen zusammengeworfen. Aus der **BROT**-Redaktion kam die Expertise für die Teigherstellung – auch für glutenfreie Teige. Von der Wahl des richtigen Mehles bis hin zur Verarbeitung des fertigen Teiglings. Die **SPEISEKAMMER**-Redaktion hingegen hat sich dem Pizzabelag gewidmet. Erklärt, welche Tomaten geeignet sind und warum der richtige Käse so wichtig ist. Außerdem wird gezeigt, wie klassische Pizzen mit Zutaten aufgewertet werden, die man gut vorbereiten und immer im Haus haben kann. Auch für Pizza-Verwandte wie Fugazzeta, Pinsa oder Focaccia gibt es Rezepte in „Einfach Pizza“.

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

Nach 30 Jahren im Bank-Geschäft
hat Özge Tatlıdil Keleş ihr Glück
in der Bäckerei gefunden. Davon
erzählte sie mir in Istanbul



EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser.

01/2023

Im Augenblick beschleicht mich gelegentlich das Gefühl, gegen Widerstände anzuleben. Man weiß gerade gar nicht, auf welche Krise man sich fokussieren sollte. Mir tut es in solchen Momenten gut, mich in meine Küche zurückzuziehen und mich mit Teigen auseinanderzusetzen. Das lenkt die Sinne auf etwas Schönes. Und das in vielerlei Hinsicht. Mit Zutaten zu experimentieren, etwas mit den Händen zu schaffen – das ist ein sehr befriedigendes Gefühl. Vor allem, wenn es dann auch noch richtig lecker gelingt und in der Wohnung diesen unwiderstehlichen Duft verbreitet.

Und nebenbei schlage ich der Inflation ein Schnippchen. Denn so günstig wie ich trotz hochwertiger Zutaten selbst backe, kann man Brot in der Qualität nicht kaufen. Jedenfalls nicht in Westeuropa. In Istanbul ist das schon eine andere Sache. Dort habe ich im Spätsommer interessante Bäckereien besucht und mächtig gestaunt. Hervorragendes Sauerteigbrot war dort schon für etwas mehr als einen Euro zu haben. In dem Land, das unter einer offiziellen Inflationsrate von 80 Prozent leidet, hat Brot als Grundnahrungsmittel von oftmals mäßiger Qualität einen anderen Stellenwert.

Jene Bäckereien, die dem gewohnten trockenen Hefe-Weißbrot mit hochwertigen Laiben aus gutem Getreide, getrieben mit Sauerteig in langer Teigführung, entgegentreten, haben da zunächst einen schweren Stand. Um die Kundinnen und Kunden zu überzeugen, müssen sie ihr Brot so günstig verkaufen und werden dennoch als teurer wahrgenommen.


Eine der Bäckereien, die ich besucht habe, ist Mayadan Tatlar von Özge Tatlıdil Keleş. Sie arbeitete fast 30 Jahre lang in einer Bank. Die Corona-Pandemie brachte sie zum Backen und ließ sie Anfang 2022 ihren eigenen Laden eröffnen. Trotz aller wirtschaftlichen Schwierigkeiten und anderer Widrigkeiten

– eine ist die Lage der Bäckerei – hat sie in der kleinen Backstube ihr Glück und ihre Erfüllung gefunden. Es ist eine dieser Geschichten, in denen das Brotbacken ein Leben ganz entscheidend beeinflusst. Solchen Geschichten begegne ich immer wieder, überall auf der Welt.


Für manche Menschen wird Brot so zum Lebensinhalt, für andere bleibt es eine nette Freizeitbeschäftigung. Für alle aber bietet dieses Heft jede Menge interessanten Lesestoff. Auch in dieser Ausgabe haben wir wieder Inspiration sowie Fachwissen für alle Lebens- und Backlagen zusammengetragen. Bei der Lektüre wünsche ich viel Vergnügen und interessante Erkenntnisse. Und fürs Nachbacken viel Erfolg.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur

 @brotmagazin


 /BrotMagazin

 brot-magazin.de


Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

BROTakademie:

 brot-akademie.com

Inhalt 01/2023

Glutenfrei leben

- **Glutenfreie Weihnachtsbäckerei – Seite 96**
klassische Rezepte umwandeln und gestalten

Verschiedenes

- Editorial** Seite 3
- Neuheiten** Seite 6
Meldungen rund ums Backen und Genießen
- Euer BROT** Seite 54
Was Leserinnen und Leser backen
- Mühlenfinder** Seite 59
Ausgewählte Adressen für gutes Mehl



16 Aprikosenchutney



17 Pane Rimacinata



18 Spekulatiusbrot



20 Haselnus-Sterne



22 Zimt-Pfläumchen



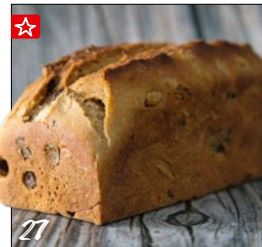
24 Bobalki



25 Weihnachtliches Zupfbrot



26 Adventsschnecken



27 Appelkasten



28 Mandelstriezel



30 Sternchenzopf



32 Böhmische Vánočka



42 Dreiklang



44 Rudi



46 Emmerson Royal



48 Harro



50 Rockis



52 Willi Walroth



58 Kamutkeimling



66 Vollkornquader



78 Kerni



79 Weintrauben-Melissen-Aufstrich



80 Tortell de Reis



90 Antipasti „Carponata“



92 Grilled Cheese Sandwich „Quiche Lorraine“

Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

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

Philosophie

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

Temperaturen

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

Wasser

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

Zeitangaben

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

Sauerteig

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

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 111 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

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

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

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

Inspiration	Seite 68
Alles rund ums Brot: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	
BROTladen	Seite 82
Nützliche Produkte fürs heimische Backen	
Shopfinder	Seite 87
Vertrauensvolle Onlineshops	
Die BROTKarte des guten Geschmacks	Seite 107
Empfehlungen für Mühlen und Bäckereien	
Glossar	Seite 111
Vorschau/Impressum	Seite 114

Menschen & Brot

- **Die Aromen der Hefe –** Seite 72
Özge Tatlıdıl im Porträt

Selbst ist das Brot

- **Brote mit Hartweizen –** Seite 10
mehr als Pizza und Pasta
- **Flechtgebäcke –** Seite 34
so gelingen Zöpfe, Knoten und Co.
- **Sauerteigführungen –** Seite 60
wie man Geschmack und Optik von Broten steuert



94
Himbeer-Brot-Dessert
„Eton Mess“



102
Reismehl-Panettone



103
Nuss-Rosinen-Brot



104
Jausenweckerl



105
Franzerl



108
Let's Rogg




110
Rübengrün

- Titelthemen
- ★ Weihnachts-Spezial
- 🕒 Speed-Baking
- ✔ Glutenfrei
- Titelbild: stock.adobe.com – Susie Foods



Die **Vollkorn-Feinblatt-Dinkelflocken** von Regionique stammen laut Herstellerangaben zu 100 Prozent aus Deutschland. Sie sind vielseitig einsetzbar und stellen damit einen Anreiz für neue Backkreationen dar. Die 450-Gramm-Packung ist für 2,65 Euro erhältlich.

 regionique.de




Neuheiten




 alnatura.de

Neu bei Alnatura im 500-Gramm-Mehrwegglas gibt es die proteinreiche **Speisequark-Zubereitung** in Magerstufe. Der Mix aus Speisequark, Joghurt und entrahmter Milch entspricht laut Herstellerangaben den Demeter-Richtlinien für den Bio-Landbau. Kombinierbar mit Früchten, soll er sich nicht nur als Dessert, sondern auch zum Kuchenbacken eignen. Auch fürs Brotbacken bietet sich der Speisequark an. Im Sinne verantwortungsvoller Wirtschaft, lässt sich das zugehörige Glas laut Hersteller im Pfandkreislauf bis zu 50 Mal wieder befüllen. Das 500-Gramm-Glas kostet 1,89 Euro.

Gefu hat neue **stapelbare Vorratsdosen** im Sortiment. Die Pantry-Behälter sind luftdicht verschließbar und eignen sich laut Hersteller für die Aufbewahrung von Gewürzen und Müslis oder Nudeln. Nicht nur Mehle, sondern auch Zutaten, die ihr Aroma nicht verlieren sollen, lassen sich darin lagern. Die Behälter bestehen aus dem chemikalien- und temperaturbeständigen Borosilikatglas, Kunststoff sowie hochwertigem Edelstahl, sind spülmaschinengeeignet und haben ein Füllvolumen von 400, 900 sowie 1.400 Millilitern. Im Lieferumfang enthalten sind zwölf selbstklebende Etiketten für eine individuelle Beschriftung. Der Preis: 79,80 Euro.

 gefu.com



 superstreusel.de



Weißer Streusel in Schneeflockenform, Zuckerstangen in Rot, Schokokugeln in goldener und roter Farbe und dazu blaue Konfettistreusel sowie petrolfarbene Weihnachtskugeln: Pünktlich zum anrollenden Weihnachtsgeschäft hat Super Streusel eine kunterbunte Mischung in der Kollektion von Ross Anthony auf den Markt gebracht. Die **Streusel**, bestehend unter anderem aus Zucker, Traubenzucker, Weizenstärke und Milkschokolade, eignen sich zum Backen und Verzieren. Die 90-Gramm-Dose kostet 6,90 Euro, die 180-Gramm-Dose 10,90 Euro.

Exklusiven Gourmet-Honig verspricht die Biomarke Tantely. Von Manuka- über Weißstannen bis zu Wildlavendel- und Korianderhonig ist alles dabei. Laut Hersteller sollen die Honigvarianten für den besonderen Genuss im Tee oder auf dem Brot sorgen sowie Gekochtem und Gebackenem den letzten Feinschliff geben. Der **Korianderhonig** hat laut Hersteller eine feinherbe sowie würzige Note und eignet sich gut als Geschenk. Als Brotzutat verleiht er dem Teig ein besonderes Aroma. Das 275-Gramm-Glas ist für 8,99 Euro erhältlich.



tantely.bio

Vom Teig über das Tomatensugo bis hin zum geeigneten Käse – auf den ersten Blick eher simpel, lässt sich bei der selbstgemachten Pizza doch an der ein oder anderen Stellschraube drehen. Das **Sonderheft „Einfach Pizza“** wurde mit dem gebündelten Wissen der Redaktionen von **BROT** und **SPEISEKAMMER** zusammengestellt. Worauf bei der Mehlwahl zu achten ist, welcher Belag den Unterschied aus-



brot-magazin.de/einkaufen

macht und welche Zutaten sich im Vorfeld zubereiten und gut aufbewahren lassen – all das und noch mehr wird in dem Sonderheft thematisiert. Es kostet 9,90 Euro.

Laugenzöpfe, -kastanien oder -August-Weggen – Brot und Lauge geben ein ziemlich gutes Paar ab. Mit dem **Edelstahl-Belaugungsgerät** von Häussler steht laut Hersteller eine praktische Hilfe für das Umsetzen solcher Rezepte bereit. Das berührungsfreie Belaugen von maximal drei bis vier Brezeln gleichzeitig wird dadurch denkbar unkompliziert: Man füllt die Lauge in das Gerät, legt die Teiglinge hinein und legt das Gitter per Hebel zum Abtropfen um. So liegen die Brezeln direkt auf einem Gitterschießer und können ohne Berührung aufs Blech gestürzt werden. Die Backhilfe misst 40 x 30 x 10 Zentimeter und kostet 330,- Euro.



backdorf.de

nabio.de



Der vegane **Kokos-Tonka-Aufstrich** von Nabio ist etwas für Liebhaberinnen und Liebhaber des süßen Frühstücks – trotz 60 Prozent weniger Fett und Zucker. Laut Hersteller aus kontrolliert biologischem Anbau, 100 Prozent natürlichen Zutaten sowie ohne Palmöl, bilden Kokos und weiße Bohnen die Basis der Creme. Neben den beiden Zutaten ergänzen Rohrohrzucker, Sonnenblumenöl und -kerne, Guarkernmehl, Steinsalz sowie die namensgebende Tonkabohne die Mixtur. Der Preis für das 175-Gramm-Glas beträgt 3,29 Euro.



Mit dem neuen **Brot-Bräter** aus emailliertem Gusseisen bringt Le Creuset ein Upgrade für jede heimische Bäckerei auf den Markt. Der Hersteller verspricht eine ideale Hitzeverteilung, eine Dampfzirkulation, die eine knusprige Kruste und den Ofentrieb fördern soll, sowie eine gleichmäßige Bräunung durch den flachen Boden. Nutzbar auf allen Herdarten und bis zu 260°C backofenfest, fasst der Bräter 1,6 Liter. Er kann auch im Gefrierschrank aufbewahrt werden und ist für die Spülmaschine geeignet. Der Preis: 259,- Euro.

Deko-Landschaften, Kerzenlicht und dampfende Heißgetränke – wie kaum eine andere Zeit lebt Weihnachten von gemütlichen Traditionen. Dazu zählt auch würziges Gebäck. Mit der neuen **Gewürzmischung Bio Spekulatius** von



BioLotta rückt das in greifbare Nähe. Laut Hersteller aus kontrolliert biologischem Anbau, werden Zimt, Cassia, Nelken, Kakao sowie Kardamom in einer 35-Gramm-Pappdose kombiniert. Aber nicht nur der typische Spekulatius aus Mürbeteig lässt sich damit zaubern, sondern sicherlich auch die ein oder andere Brotidee lecker würzen. Die Dose ist zum Preis von 4,69 Euro erhältlich.

biolotta.de



Gerührt, nicht geschüttelt: Mit der **Victoria-Schüssel** verspricht Hersteller Rosti zeitlose Optik, Qualität und ansprechende Funktionalität. Sie basiert auf einem Entwurf der Firma Jacob Jensen Design, die nach einem bekannten dänischen Designer der Moderne benannt ist. Die Schüssel gibt es in der 2-, 3- oder 4 Liter-Ausführung sowie in sieben Farben. Sie ist spülmaschinenfest und einfach zu reinigen, eignet sich jedoch nicht für die Mikrowelle. Der Preis: 74,95 Euro.

rosti-markenshop.de

kissmykitchen.de

Ohne die richtige Unterlage stumpft entweder das geliebte Brotmesser ab oder der Küchentisch muss leiden. Die neuen **Frühstücksbrettchen** aus dem Kiss-My-Kitchen-Shop kommen da gerade recht und bringen sich fürs Weihnachtsgeschäft in Position. Merry Kissmass lautet das Motto der 22 x 15 Zentimeter großen Frühstücksunterlage, die für 13,90 Euro zu haben ist.




brot-magazin.de/einkaufen




Die neue **BROTfibel** ist da. Es ist die bisher umfangreichste. Denn sie beleuchtet den gesamten Prozess der Brotherstellung nach neuesten Erkenntnissen, praxisnah und einfach erklärt. Dabei wird nichts ausgelassen: Wissenswertes über Rohstoffe, das passende Equipment, richtiges Mischen und Kneten, die Prozesse im Teig, Brotaufbewahrung und Fehlervermeidung – das alles findet man hier in kompakter und leicht verständlicher Form. Auch wer sich mit Schnitttechniken für Brote oder Rezeptentwicklung auseinandersetzen möchte, wird in der neuen **BROTfibel** „Brotbacken – Alle Grundlagen, Tricks und Kniffe“ fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten. Das Kompendium ist für 24,90 Euro erhältlich.

Wer ohne Gluten backen muss oder möchte, findet bei Böcker einen neuen glutenfreien **Sauerteig-Starter auf Reis-basis**. Gebrauchsfertig lässt er sich direkt in den Teig geben, wenn es mal schneller gehen muss. Aber auch ein eigener Sauerteig kann mit dem Produkt angesetzt werden. Bei einer Lagerung zwischen 2 und 8 °C ist der Sauerteig-Starter 28 Tage ab dem Herstellungsdatum haltbar. Die 250-Gramm-Packung reicht für mehrere Rezepte und kostet 4,99 Euro.


 shop.sauerteig.de



 gefu.com

Beim Brotbacken lässt sich auf manches Zubehör nicht verzichten. Mit dem neuen **Messbecher-Duo Meti** will Hersteller Gefu das Abmessen sowie Dosieren von Back- und Kochzutaten erleichtern und setzt dabei auf gut leserliche Skalen sowie chemikalien- und temperaturbeständiges Borosilikatglas, das den ein oder anderen Sturz ertragen soll. Laut Hersteller sind die Messbecher mit Ausgießnase auch mikrowellen- sowie spülmaschineneignen. Der große Becher hat ein Füllvolumen von 1 Liter, der kleine fasst 500 Milliliter. Das zweiteilige Set kostet 37,90 Euro.




 bonne-maman.de

Bonne Maman hat eine neue **Orangen-Marmelade** mit 40 Prozent Orangen und einer Prise Zimt im Sortiment. Damit lassen sich sowohl das Frühstück als auch die eigenen Backkreationen und Desserts verfeinern. Für behagliche Momente in der kalten und dunklen Jahreszeit genau das Richtige. Die Konfitüre kommt in einem 370-Gramm-Glas und kostet 3,29 Euro.

Lust auf veganes Gebäck, ohne Weizen und zuckerfrei? Eine Möglichkeit hierfür findet sich neu bei 3Bears. Hier gibt es **Backmischungen** für Hafer-Pancakes, Haferbrot und Bananenbrot im Bundle. Sie sind nach Herstellerangaben bio-zertifiziert, basieren auf Vollkornhafer und weisen Nutriscore A auf, was sie aus ernährungsphysiologischer Sicht als vergleichsweise hochwertig markiert. 13,49 Euro kostet das Trio.



 3bears.de

Italienisches

Backen mit
Hartweizen


Temperamentsbündel

Pasta, Pizza, Pane – in fast jeder italienischen Teigware kommt Hartweizen zum Einsatz. In hiesigen Brotbackstuben hingegen ist das Korn noch unterrepräsentiert. Dabei eignet sich das Getreide nicht nur perfekt für die Herstellung von bissfesten Nudeln und luftig-lockeren Teigfladen, sondern auch für besondere Brote mit unverwechselbarem Geschmack sowie fantastischer Haptik.

Rezept & Bilder:
Christoph Heger

 @christoph.heger

 /einfach.brot.machen

 christophheger.de

Die Reise zum Hartweizen führt bis nach Apulien und Sizilien – den Hauptanbauregionen des Getreides.

Das Korn wird auch Durum oder Glasweizen genannt und ist ein Nachkomme des heutigen Kultur-Emmers. Während Emmer als Spelzgetreide wächst – je zwei Körner sind fest von Spelzen umschlossen, einer schützenden Hülle aus Blättern –, entwickelte sich vor etwa 6.000 bis 7.000 Jahren in Vorderasien der freidreschende Hartweizen. Wie bei Weizen oder Roggen lösen sich die Spelzen hier bereits beim Dreschen vom Korn.

Hartweizen verbreitete sich über die nordafrikanische Küste und Inseln im Mittelmeer bis nach Italien sowie Griechenland. Von da an wurde er zur wichtigsten Weizenart im Mittelmeerraum. In den größten Anbaugebieten – Apulien und Sizilien – findet das Getreide perfekte Voraussetzungen, um gute Erträge zu liefern: Es gibt fruchtbare Böden, viele Sonnenstunden mit warmen Temperaturen und nur wenig Niederschlag.

In den vergangenen Jahren entwickelte sich Italien hinter Kanada zum zweitgrößten Durum-Produzenten weltweit. Um die 5,8 Millionen Tonnen werden jährlich in Kanada geerntet, in Italien sind es 4,5 Millionen Ton-

nen. Es folgen die Türkei (3,9) sowie Mexiko und die USA (je 2 Millionen Tonnen). Doch auch in Deutschland wird Hartweizen angebaut, vor allem in Sachsen-Anhalt, allerdings in wesentlich geringerem Umfang. 217.300 Tonnen beträgt die Ernte in diesem Jahr.

Eine der wohl bekanntesten Sorten Italiens ist „Senatore Capelli“ – die Königin des Hartweizens. Der Getreidezüchter Nazareno Strampelli benannte die Sorte Anfang des 20. Jahrhunderts nach seinem Mäzen und Unterstützer Senator Raffaele Cappelli. Im Gegensatz zu heutigen Saatgutzüchtern ließ sich Strampelli seine Züchtungen nicht patentieren, sondern stellte sie der Landwirtschaft frei zur Verfügung. Damit trug er seinerzeit zum Kampf gegen Hungersnöte sowie Unterversorgung bei.

Inhaltsstoffe des Getreides

Hartweizen zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Protein (bis zu 16 Prozent) sowie einen niedrigen Stärkegehalt aus. Speziell kleberbildende Eiweiße sind im Korn enthalten. Das führt zu einem stabilen Teiggerüst sowie einer guten Wasseraufnahme und -bindung des Hartweizenmehls. Insbesondere für Pasta ist diese Eigenschaft unverzichtbar, um sie bissfest – al dente – kochen zu können.

Ein weiterer Mehrwert im Vergleich zu klassischem Weichweizen, der häufig auch als Brotweizen bezeichnet wird, ist der hohe Anteil an Carotinoiden. Dieser sekundäre Pflanzenstoff ist verantwortlich für die gelbe Farbe des Hartweizens. Ihm wird eine zellschützende Wirkung nachgesagt. Sein



Bei Hartweizenmehl ist der Mahlgrad entscheidend und bestimmt die Typenbezeichnung

Beiname Glasweizen verweist auf die fast durchsichtigen Getreidekörner, die wie kleine Diamanten in der Sonne schimmern.

Die Glasigkeit bestimmt unter anderem den Preis der Rohware auf dem Weltmarkt. Je trockener das Klima vor der Ernte, desto stärker ist diese Eigenschaft ausgeprägt.

Das macht das Klima des Mittelmeerraums so ideal. Die Witterung in Deutschland ist eher von starkem Regen geprägt, daher geht die Glasigkeit zum Ende der Wachstumsphase in hiesigen Regionen oft verloren.

Stattdessen hat der Mehlkörper des Getreidekorns dann eine leicht trübe Farbe. Laut eines langjährigen Sortenversuchs am Max-Rubner-Institut besteht allerdings kein Zusammenhang zwischen der Farbe und dem Mehlertrag in den Mühlen. Insofern spielt die Glasigkeit als Qualitätsmerkmal eine untergeordnete Rolle.

Farina und Semola

Greift man auf italienische Produkte zurück, kommt es oft zu Verwechslungen zwischen den Begriffen Farina und Semola. Meist wird dann Farina als Mehl und Semola als Grieß bezeichnet. Das ist so jedoch nicht korrekt. Während man Mehl oder Grieß aus Weichweizen als „Farina“ bezeichnet, werden Rohstoffe aus Hartweizen „Semola“ genannt.

Wichtig ist immer der Zusatz „di grano duro“, was aus dem Italienischen übersetzt „aus Hartweizen“ bedeutet. Anders als bei deut-



Dank seiner Eigenschaften eignet sich das Getreide besonders gut für die Herstellung von Pasta

schen Typenmehlen wird bei Hartweizen nicht nach Mineralstoffgehalt, sondern nach Feinheit des Mahlgrades beziehungsweise nach der Griffigkeit des Mehls unterschieden.

„Semola di grossa“ – zu Deutsch „grobe Kleie“ – ist die wohl am ehesten mit deutschem Hartweizengrieß vergleichbare Variante. Es handelt sich dabei um grobe Bruchstücke mit einer Größe von 0,3 bis 1 Millimeter. Das Produkt eignet sich sehr gut als Beimischung für mediterrane Gebäcke wie Focaccia, Baguette oder Pizza. Es erhöht die Wasserbindung im Teig und unterstützt die leicht körnige Struktur von Backwaren.

Bei der Produktbezeichnung „Semola“ handelt es sich immer noch um Grieß, der jedoch feiner gemahlen ist als „Semola di grossa“. Am besten ist er wohl mit deutschem Dunst zu vergleichen. Die Partikelgröße liegt zwischen 0,1 und 0,3 Millimeter, sie reiht sich von der Griffigkeit her zwischen Mehl und Grieß ein.

Für „Semola di rimacinata“, übersetzt „nachgemahlener Grieß“, wird der grobe Hartweizengrieß zu feinem Mehl mit einer Korngröße unter 0,1 Millimeter vermahlen. Semola di rimacinata eignet sich hervorragend zur Herstellung von Pasta aller Art sowie für Brot und Kleingebäck.



Die Krume von Hartweizenbroten ist meist grobporig und angenehm wattig



Die Kruste der Brote hat eine angenehm-kräftige Textur

HARTWEIZENBROT – DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

- Sauerteig, Lievito Madre und/oder inaktive Säure unterstreichen die typische Krustenstruktur und konservieren die gelbe Farbe der Krume.
- Die ideale Teigausbeute liegt bei 180 bis 185.
- Eine Autolysephase von mindestens 60 Minuten unterstützt die Wasserbindung.
- Der Teig sollte intensiv etwa 25 bis 45 Minuten gut ausgeknetet werden.
- Die Salzzugabe erfolgt erst nach halber Knetzeit.
- Die Teigruhe nach dem Kneten beträgt mindestens 60 Minuten, dabei den Teig zweifach dehnen und falten.
- Eine optimale Langzeitgare findet über Nacht im Kühlschrank statt.
- Das Brot wird kräftig und bei hoher Temperatur gut ausbacken.

Backwaren aus Hartweizen

Die Bedeutung des Hartweizens für Apulien wird durch die Geschichte eines besonderen Brotes unterstrichen. Das „Pane di altamura“, ein Brot von Bäckereien in der italienischen Stadt Altamura, soll die amerikanische Fastfood-Kette McDonald's aus der Region vertrieben haben. Altamura wird auch „Città del pane“, also „Stadt des Brotes“ genannt. Besagtes Brot wird dort aus Hartweizenmehl, Lievito Madre, Wasser sowie Salz hergestellt, mit einer speziellen Technik geformt und anschließend im Holzofen gebacken.

2003 wurde das „Pane di altamura“ offiziell als geschützte Herkunftsbezeichnung auf europäischer Ebene anerkannt. Der große Zusammenhalt der ortsansässigen Bäckerinnen und Bäcker sowie ihre überlieferten Rezepturen für das Pane di altamura sollen McDonald's nach nur einem Jahr zur Aufgabe gezwungen haben. Mit Ausdauer stellten sie sich dem Food-Riesen entgegen, überzeugten

ihre Kundschaft von der besseren Qualität ihrer Backwaren und boten McDonald's die Stirn, bis das Unternehmen seine Türen im Ort wieder schloss.

Aber was macht Backwaren aus Hartweizen so besonders und was ist bei der Herstellung zu beachten? Vor allem zeichnen sie sich durch ein intensives Aroma sowie durch eine besondere Haptik und Optik aus. Schon bei der Teigbereitung verbreitet sich in der Backstube ein Duft, der an frisch gekochte Pasta oder Milchreis mit Zimt erinnert. Dieser erste Eindruck wird nach dem Backen nochmals verstärkt, die warmen Zimtnoten sind dann deutlich dominanter.

Die Kruste hat eine angenehm kräftige Textur, ähnlich ungekochter Nudeln. Sie zeigt, je nach Dauer des Backens, eine gelbliche bis espressofarbene Bräunung. Oft wirkt die Krume glasig und weist einen attraktiven Glanz auf, der die gelbe Farbe noch appetitlicher wirken lässt.



Kommt Sauerteig oder LM in den Teig, behält er seine gelbliche Farbe

HÄUSSLER

Backzubehör und Werkzeuge



Gleich
online
bestellen



Bei uns finden Sie wunderbares Zubehör rund ums Backen: Formen, Bleche, Körbe, Bretter und Backschieber in allen möglichen Variationen. Dazu hervorragende Ausstecher, Teigwanen, Teigteiler, Drücker, Gärtücher und vieles mehr. Die natürlichen Saaten, Mehle und Backmischungen runden das umfangreiche Sortiment ab.

Gratis Katalog anfordern:
www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0



Die Herstellung mit Lievito Madre verleiht dem Hartweizenbrot seine typische Struktur

Außerdem zeichnet sich die Krume durch eine schöne Fleischigkeit und einen angenehmen Widerstand aus, ohne dabei gummiartig zu werden. Die gute Wasserbindefähigkeit von Hartweizen erlaubt es, mit hohen Teigausbeuten (TA) zu arbeiten. Das bedeutet, dass das Mehl im Vergleich mehr Wasser binden kann als andere Mehle. Backwaren werden dadurch saftiger und Brote halten länger frisch.

Arbeit mit Vorteigen

Für gut gelockerte Brote ist eine Wasserzugabe von bis zu 85 g Wasser auf 100 g Mehl sinnvoll, also eine TA 185. Allerdings braucht Hartweizen Zeit, um die hohe Wassermenge binden zu können. Die italienischen Brote aus der Region um Altamura werden mit einer niedrigeren TA hergestellt. Sie haben entsprechend auch eine etwas dichtere Krume. Der Grund: Die Gebäcke werden vorzugsweise zum Tunken und Dippen von Soßen verwendet.



Empfehlenswert ist eine lange kühle Gare über Nacht, damit der Teig sich wie gewünscht entwickelt

Der Einsatz von Sauerteig oder Lievito Madre fördert die spezielle Struktur von Hartweizenbroten. Die Triebmittel sorgen, je nach Triebkraft, für eine offenporige und wild gelockerte Krume. Zudem geben sie den Gebäcken den typischen, frisch-säuerlichen Geschmack. Gleichzeitig bleiben die gelben Pigmente des Mehls erhalten, sodass die Krume nach dem Backen in vollem Sonnen-gelb strahlt.

Grundsätzlich sind auch andere Vorstufen wie zum Beispiel Poolish oder Biga geeignet, um mit Hartweizenmehl gute Backergebnisse zu erzielen. Sie fördern die gute Wasserbindung noch. Allerdings wandelt sich die Farbe der Produkte unter Verwendung der Hefe-Vorstufen ins Hellgelbe bis Weißliche. Hier hilft die Zugabe von inaktiver Säure in Form von Joghurt, Quark oder Apfelessig. Diese Zutaten gleichen den bleichenden Effekt aus, verändern jedoch auch den Geschmack.

Aufgrund der harten Struktur der Hartweizenkörner und -mahlprodukte empfiehlt es sich, im Hauptteig zunächst eine Autolyse-Phase von mindestens 60 Minuten einzuplanen. Hierfür werden Wasser und Mehl ohne Triebmittel und Salz gut durchmischt. Bei der Vorverquellung kann sich das Wasser bereits an die sehr zähen Klebereiweiße anlagern. Die Autolyse bereitet den Teig auf diese Weise optimal auf die Knetung vor.



Salz sollte erst nach der Hälfte der Knetung zugegeben werden

Knetung und Teigruhe

Der hohe Kleberanteil des Hartweizens sorgt für eine zähe Konsistenz des Teigs und macht daher eine intensive Knetung notwendig. Beim ersten Mischen benötigen die Zutaten Zeit und sollten langsam miteinander vermengt werden, um die Schüttflüssigkeit anzulagern. Diese Phase beträgt idealerweise mindestens 10 Minuten. So wird der Teig optimal auf die Knetung im Schnellgang vorbereitet.

Um die Wasserbindung noch zu unterstützen und die Schüttflüssigkeit zunächst dem Klebereiweiß voll zur Verfügung zu stellen, empfiehlt es sich, das Salz erst zur Mitte des Knetvorgangs zuzugeben. Denn es wirkt hygroskopisch, zieht also das verfügbare Wasser an, und stört damit die Verquellung von Wasser und Mehl.

Die Dauer des Schnellgangs richtet sich nach der jeweiligen Knetmaschine. Sie kann zirka 15 Minuten, aber auch deutlich länger betragen. Die anschließende Teigruhe muss mindestens 60 Minuten dauern. Währenddessen sollte man den Teig zweifach dehnen und falten, um den Aufbau der Glutenstruktur zu unterstützen und Spannung in den Teig zu bringen. Insbesondere weiche Teige erhalten dadurch Stabilität.

Wird ein Sauerteig oder Lievito Madre als Triebmittel verwendet, ist eine Gare von 12 bis 18 Stunden im Kühlschrank zu empfehlen. Kommt Hefe zum Einsatz, ist eine solche Langzeitführung ebenfalls der beste Weg, jedoch kann die Gare dann auch kürzer ausfallen.

DAS PANE DI MATERA

Eine weitere Hartweizenbrot-Geschichte über das Pane di Matera aus der gleichnamigen italienischen Stadt findet sich in **BROT** 04/20. Es ist die Geschichte alter Brotkultur, die in Vergessenheit geriet und seit einigen Jahren wieder zum Leben erweckt wird. Bestellt werden kann die Ausgabe unter brot-magazin.de/einkaufen.



Aufgrund seiner zähen Struktur verträgt Teig aus Hartweizenmehl eine lange Knetung

Genusserlebnisse schaffen

Beim Backen ist letztlich erlaubt, was gefällt. Original italienische Hartweizenbrote werden meist im Holzofen bei hoher Temperatur gut ausgebacken, um mit ihrer dicken Kruste eine lange Frischhaltung zu gewährleisten. Wer sich an der italienischen Tradition orientiert und Urlaubsgefühle wecken will, sollte entsprechend mit möglichst hohen Temperaturen arbeiten.

Die zimtig-karamelligen Röstaromen und die besondere Textur von Kruste und Krume machen Backwaren aus Hartweizen zu einem ausgefallenen Genusserlebnis. Mit dem Einsatz von Hartweizengrieß oder -mehl lassen sich authentische Gebäcke mit einem fantastischen Geschmack herstellen, die zu verschiedenen Belägen herrlich munden. 🍞



Dem traditionellen „Pane di altamura“ haben Fastfood-Ketten nicht viel entgegensetzen



Tipp
Statt der frischen Aprikosen können ungesüßte und abgetropfte Aprikosen aus der Dose verwendet werden.

Aprikosenchutney

Ob zum Festtagsbraten oder aufs Brot – dieses Chutney eignet sich für viele Einsatzzwecke. Die fruchtige Soße schmeckt angenehm süß-säuerlich und verfeinert nahezu jede Speise, zum Beispiel auch Reis- oder Kartoffelgerichte. Vollmundige Aprikosen treffen dabei auf würzige Zwiebeln und Knoblauch sowie einen Hauch Chili.

Zutaten*

- ▶ 500 g Aprikosen (frisch)
- ▶ 300 g Schalotten
- ▶ 80 g Apfelessig
- ▶ 75 g Aprikosen (getrocknet)
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 5 g Speiseöl
- ▶ 2 g Pfeffer (bunt, gemahlen)
- ▶ 2 Prisen Chili
- ▶ 2 Prisen Salz

*Ergibt 4 Gläser à 250 ml

- Die frischen Aprikosen waschen, entsteinen, klein schneiden (etwa 2 cm) und zur Seite stellen.
- Die Schalotten und die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke (zirka 1 cm) schneiden, die Knoblauchzehen ausdrücken. Dann zusammen in einem Topf mit Öl andünsten.
- Den Zucker dazugeben und kurz mit erhitzen, dann mit dem Essig ablöschen.
- Die frischen Aprikosen sowie den Pfeffer hinzufügen und gut untermischen. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren.
- In die heiße Masse Chili und Salz mischen. In zuvor ausgekochte Gläser füllen und diese direkt fest verschließen.
- Kühl gelagert hält sich das Chutney bis zu einem Jahr. 🍯

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm



Pane Rimacinata

Das Gebäck bringt pure italienische Brotkultur auf den Tisch. Zu hundert Prozent aus Hartweizen und gelockert nur mit Lievito Madre, passt es perfekt zu jedem Sonntagsbrunch oder als Beilage zu Suppen. Aber auch Hummus oder ein Nuss-Nougat-Aufstrich harmonieren hervorragend mit diesem locker-leichten sowie angenehm säuerlichen Brot.

☉ Alle Zutaten – außer Wasser und Salz – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen.

☉ Das Salz zugeben und auf langsamer Stufe weitere 5 Minuten mischen, danach auf schnellerer Stufe 10-15 Minuten kneten. Dabei schluckweise das Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen, anschließend für 16-20 Stunden in den Kühlschrank geben.

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

☉ Den Teigling aus dem Kühlschrank nehmen und sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einmal schräg der Länge nach einschneiden und direkt in den Ofen geben. Kräftig schwaden, die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und 50 Minuten backen. 🍴



Zeitraster

7.00 Uhr

Lievito Madre ansetzen

11.00 Uhr

Autolyseteig ansetzen

12.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

15.30 Uhr

Teigling formen

16.40 Uhr

Teigling in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag

9.00 Uhr

Backofen vorheizen

9.30 Uhr

Backen

10.20 Uhr

Brot fertig

Lievito Madre

- ▶ 45 g Wasser (kalt)
- ▶ 110 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 45 g Lievito Madre

Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen.

Autolyseteig

- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 380 g Hartweizenmehl (alternativ 190 g Weizenmehl 550 und 190 g Hartweizengrieß)

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

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Autolyseteig
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 60 g Wasser
- ▶ 11 g Salz

Rezept & Bild: Christoph Heger

@christoph.heger

/einfach.brot.machen

christophheger.de

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Hartweizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	25,5-31,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Sauerteig

- ▶ 45 g Vollmilch (kochend)
- ▶ 75 g Dinkelmehl 630
- ▶ 45 g Anstellgut
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 1 Ei (Größe S)
- ▶ 15 g Butter (weich)

Den Zucker in der heißen Milch auflösen, dann die weiteren Zutaten – das Anstellgut zuletzt – zugeben und gründlich mischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.



Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 3 g Salz

Flohsamenschalen, Zucker und Salz mit Wasser übergießen, gründlich mischen, abkühlen lassen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 35 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 135 g Dinkelmehl 630
- ▶ 90 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 15 g Zucker
- ▶ 6 g Orangenschale (getrocknet, gerieben, alternativ frischer Abrieb einer Bio-Orange)

Spätere Zugabe

- ▶ 30 g Butter (kalt, in Stückchen)

Topping

- ▶ 30 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 1 Ei (Größe S)



Spekulatiusbrot

Spekulatius fehlt während der Weihnachtszeit in kaum einem Haushalt. Der würzig-süße Geschmack der beliebten Kekse gehört für viele Menschen einfach dazu. In diesem saftigen Brot werden sie als würzende Zutat mit Dinkelmehl und Sauerteig kombiniert. Die Nougat-Füllung rundet den Geschmack ab.

- Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen.
- Die Butter dazugeben und den Teig auf schnellerer Stufe weitere 6 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von zirka 20 x 30 cm etwa 0,5 cm dick ausrollen.
- Den Teig gleichmäßig mit der Füllung bestreichen, dabei an einer der langen Kanten etwa 1 cm freilassen und mit Wasser bestreichen.
- Den Teig von der mit Masse bestrichenen langen Kante her straff aufrollen und die Rolle längs in der Mitte halbieren.



Tipp

Damit das Brot nicht zu dunkel gerät, kann es nach etwa der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abgedeckt werden.


FÜLLUNG


Zutaten


- ▶ 100 g Sahne
- ▶ 60 g Vollmilch
- ▶ 125 g Spekulatius-Kekse (grob zerbröselt)
- ▶ 50 g Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- ▶ 50 g Haselnüsse (gemahlen, geröstet)
- ▶ 60 g Nougatmasse
- ▶ 3 g Spekulatiusgewürz

Sahne und Milch leicht erwärmen, Nougat darin auflösen, die restlichen Zutaten hinzugeben, alles zu einer streichfähigen Masse verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden ruhen lassen. Nach dem Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

 @brotschmiede_dieterstegmaier

 /Brotschmiede_DieterStegmaier

- Die beiden Hälften mit der offenen Seite nach oben miteinander verdrehen und dabei die Enden gut andrücken.
- Den Teigling in eine gut gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und abgedeckt zirka 90-120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für das Topping Milch und Ei miteinander verquirlen und den Teigling in der Form damit bestreichen.
- Die Kastenform mit dem Teig unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C senken und weitere 40 Minuten backen. 

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest, geschmeidig
Zeit gesamt:	16-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-6,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	190°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitstraster

21.00 Uhr	Nächster Tag	7.30 Uhr	9.30 Uhr	11.30 Uhr	12.00 Uhr	12.50 Uhr
Sauerteig ansetzen Brühstück ansetzen Füllung herstellen	7.00 Uhr Hauptteig ansetzen	Teig zur Stockgare stellen	Teigling formen	Backofen vorheizen	Backen	Brot fertig

Vorteig

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Rotkornweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 0,2 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.



Brühstück

- ▶ 300 g Wasser (heiß)
- ▶ 100 g Haselnüsse (ganz)

Die Haselnüsse mit heißem Wasser übergießen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden quellen lassen. Kurz vor der Verwendung in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Schüttflüssigkeit wird nicht weiter verwendet.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 30 g Zucker
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 6 g Lebkuchengewürz
- ▶ 4 g Salz

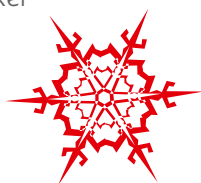
Spätere Zugabe

- ▶ Brühstück

Topping

- ▶ 20 g Hagelzucker

*Ergibt 8 Stück



Zeitnaster

20 Uhr
Vorteig und Brühstück ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.30 Uhr
Sterne formen

11.30 Uhr
Ofen vorheizen

12.00 Uhr
Backen

12.15 Uhr
Sterne fertig



Haselnuss-Sterne

Das passende Kleingebäck zu Weihnachten zieht garantiert die Blicke am Frühstückstisch auf sich. Mit wenigen Handgriffen werden aus Ruchmehl-Brötchen rustikale Sternchen. Sie sind herrlich aromatisch und haben Biss durch die verwendeten Haselnüsse. Lebkuchengewürz rundet das Geschmackserlebnis ab. Am besten schmecken die Sternchen-Brötchen mit etwas Butter.

☉ Alle Zutaten – außer das Brühstück – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.

☉ Die Haselnüsse aus dem Brühstück hinzugeben und auf langsamer Stufe 3 Minuten unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.



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



1 Den Teig in 8 gleich große Portionen à zirka 120 g teilen und die Teiglinge rundformen, dann 5 Minuten entspannen lassen.


2 Jeden Teigling zirka auf 1 cm Dicke flach drücken (Bild 1).

3 Die Teiglinge jeweils von der Mitte aus zu sechs Dreiecken einschneiden, dabei etwa 1-2 cm Rand lassen (Bild 2).

4 Die Spitzen der Dreiecke von innen nach außen klappen, sodass jeweils ein Stern mit einem Loch in der Mitte entsteht (Bild 3). Falls nötig, die Spitzen noch etwas ausformen.


5 Die Teiglinge auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

7 Die Teiglinge mit Wasser bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen, in den Ofen geben und 15 Minuten backen. 

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com



**Für Einsteiger
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	14-16 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

Zimt-Pfläumchen

Sauerteig

- ▶ 70 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 120 g Weizenmehl 550
- ▶ 65 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen.

Quellstück

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Backpflaumen

Die Pflaumen mit Wasser übergießen, sodass sie vollständig bedeckt sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 2-6 Stunden quellen lassen. Vor der Weiterverarbeitung das Wasser abgießen und die Pflaumen gut abtropfen lassen.

Kochstück

- ▶ 100 g Vollmilch
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 6 g Salz

Die Zutaten in einem Kochtopf unter Rühren erhitzen und aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen und 60 Minuten bei Raumtemperatur auskühlen lassen. Anschließend abgedeckt für weitere 1-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zimt-Bruch

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 16 g Zimt

Den Zucker in einem kleinen Topf (alternativ Pfanne) bei mittlerer Hitze auflösen, dann Butter und Zimt hinzufügen. Die Masse gut verrühren und auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) streichen, anschließend 30-60 Minuten abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke zerbrechen.



Das Beste aus beiden Welten – Kuchen und Brot – vereint. Hier gibt es die geballte Zimt-Power, verfeinert mit köstlichen Pflaumen und süßen Streuseln. So schmeckt ein gemütlicher Adventsnachmittag im Kerzenlicht, wenn draußen Herbst und Winter toben. Das besondere Gebäck wärmt von innen und eignet sich auch zum Frühstück sehr gut.

- Alle Zutaten – bis auf Butter, Zimt-Bruch und Quellstück – auf langsamer Stufe etwa 3 Minuten mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Die Butter hinzugeben und den Teig auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Zimt-Bruch sowie das Quellstück hinzufügen und auf langsamer Stufe 1 Minute untermischen. Den Teig in einer gefetteten Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 gleich große Portionen à zirka 140 g teilen.



Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 100 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 260 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 40 g Zucker

Spätere Zugabe


- ▶ 40 g Butter (weich)
- ▶ Zimt-Bruch
- ▶ Quellstück

Topping

- ▶ 75 g Weizenmehl 450
- ▶ 35 g Butter (kalt)
- ▶ 35 g Zucker
- ▶ 30 g Milch (kalt)



Rezept & Bilder: David Ruppert

 @gamer_backt



🕒 Die Teiglinge rundwirken, leicht flach drücken und hochkant nebeneinander in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Für das Topping Mehl, Butter und Zucker zu Streuseln verkneten.

🕒 Den Teig in der Kastenform mit Milch bestreichen und die Streusel auf dem Teig verteilen.

🕒 Die Kastenform in den Ofen geben und 18 Minuten backen. Die Temperatur auf 170°C senken und weitere 10-15 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	9-12 Stunden
Zeit am Backtag:	9-12 Stunden
Backzeit:	28-33 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	170°C nach 18 Minuten
Schwaden:	nein



Zeitstraster

8.00 Uhr
Vorteig, Quellstück und
Kochstück ansetzen

13.00 Uhr
Zimt-Bruch herstellen

14.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

16.30 Uhr
Teig formen

18.00 Uhr
Ofen vorheizen

18.30 Uhr
Backen

19.00 Uhr
Brot fertig

Bobalki

Schüttflüssigkeit

- ▶ 180 g Wasser
- ▶ 60 g Butter
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz

Die Zutaten mischen und in einem Topf zum Kochen bringen, anschließend etwa 30 Minuten abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist.

Hauptteig*


- ▶ Schüttflüssigkeit
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 12 g Frischhefe

Topping

- ▶ 60 g Honig
- ▶ 40 g Blauemohn
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 10 g Vollmilch

*Ergibt 20 Stück

Rezept & Bild: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3,5-4 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	170°C
Backtemperatur:	170°C
Schwaden:	beim Einschleusen



Die leckeren, süßen und fluffigen Brotbällchen kommen ursprünglich aus der Slowakei. Man kann sie warm wie auch kalt genießen. Traditionell wurden die Mohngebäcke beim Weihnachtsessen an die Zimmerdecke geschleudert. Je mehr der klebrigen Bällchen dort hängen blieben, desto reichhaltiger sollte die Ernte im Jahr darauf ausfallen.

● Die Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal fest durchkneten und entgasen, dann in 20 gleich große Portionen à zirka 40 g teilen und die Teiglinge jeweils rundschleifen. Die Bällchen mit 4-5 cm Abstand auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen und 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

● Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Bobalki unter Schwaden in den Ofen geben und 20 Minuten backen.

● Unterdessen das Topping herstellen. Dafür Mohn und Zucker zerreiben, zum Beispiel in einem Mörser, und anschließend mit der Milch verrühren. Den Honig sanft erhitzen und die Mohnzuckerpaste darin auflösen.

● Die Bobalki etwa 10-15 Minuten abkühlen lassen und dann mit dem Topping bestreichen. 🍯



Zeitstraster

12.30 Uhr
Schüttflüssigkeit
zubereiten

13.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.30 Uhr
Bobalki formen

14.40 Uhr
Ofen vorheizen


15.45 Uhr
Bobalki toppen


15.50 Uhr
Bobalki
fertig

Weihnachtliches Zupfbrot



Rezept & Bilder:
Katharina Regele

 @Baeckermaedle

 linktr.ee/twobakegirls

Zimtaroma und der Duft von buttrigem Hefeteig – für viele ist das der Inbegriff des perfekten Weihnachtsgebäcks. Das Brot eignet sich als Kuchen zum Kaffee ebenso wie als besondere Frühstücksbeilage. Einfach herzustellen, macht es optisch durch den gefalteten Teig einiges her.

- Die Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann weitere 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ein Rechteck von zirka 20 x 40 cm und einer Dicke von 0,5 cm ausrollen.
- Den ausgerollten Teig mit der Füllung bestreichen und dann in 12 Teigstreifen schneiden. Dafür den Teig längs in zwei Hälften teilen und anschließend quer in zirka 6,5 cm breite Streifen schneiden (Bild 1).
- Die Teigstücke hochkant in eine gefettete Kastenform (zirka 20 cm) stellen, dabei darauf achten, dass die Füllung jeweils nach innen zeigt (Bild 2). Die Kastenform abdecken und bei Raumtemperatur 60-90 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Kastenform mit dem Teig in den Ofen geben und 30-40 Minuten backen. ■

Sauerteig

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

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 120 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 240 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Butter (in Stückchen)
- ▶ 9 g Frischhefe
- ▶ 6 g Zucker
- ▶ 3 g Salz

FÜLLUNG

Zutaten

- ▶ 60 g Butter (weich)
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 4 g Zimt

Die Zutaten mit einem Handrührgerät 2-3 Minuten aufschlagen und abgedeckt bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	6-8 Stunden
Zeit am Backtag:	6-8 Stunden
Backzeit:	30-40 Minuten
Starttemperatur:	210°C
Backtemperatur:	210°C
Schwaden:	nein





Adventsschnecken

Was wäre Weihnachten ohne Zimtschnecken? Die Variante des beliebten Gebäcks kommt mit dem Geschmack von gleich drei Zetts daher: Zitrone, Zimt und Zucker. Die Lievito Madre macht den Teig geschmeidig. Die wattige Krume der Schnecken und eine Glasur mit Zitronen-Vanille-Note geben den Gebäcken Glanz und Gloria.

Teig-Zutaten

- ▶ 150 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 700 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 50 g Schweineschmalz (alternativ Butterschmalz)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 30 g Rapsöl
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Vanilleextrakt

Für die Füllung

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 80 g Butter
- ▶ 60 g Zitronenzucker
- ▶ 10 g Zimt

Topping

- ▶ 125 g Frischkäse
- ▶ 125 g Puderzucker
- ▶ 40 Zitronenzucker
- ▶ Saft einer 1/2 Zitrone

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	17 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	185°C
Backtemperatur:	185°C
Schwaden:	nein

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt zunächst bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare, dann für weitere 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten akklimatisieren lassen.
- Für die Füllung die Butter zerlassen und zum Abkühlen beiseite stellen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal rundwirken, dann zu einem zirka 40 x 50 cm breiten Rechteck von etwa 1 cm Dicke ausrollen.
- Die abgekühlte Butter bis zum Rand auf der Teigplatte verstreichen.
- Zucker, Zitronenzucker und Zimt miteinander mischen und über die Butter streuen.
- Den Teig von der langen Seite her einrollen, den Schluss gut verschließen und die Rolle in 5 cm dicke Streifen schneiden.
- Die Teigrollen mit der Öffnung nach oben mit 1-2 cm Abstand auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblech mit hohem Rand setzen und zirka 60 Minuten abgedeckt zur Stückgare stellen.
- Den Backofen rechtzeitig auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Blech in den Ofen geben und die Adventsschnecken 30-35 Minuten backen.
- Unterdessen die Zutaten für das Topping gründlich mischen.
- Das Topping auf das noch warme Gebäck streichen und auskühlen lassen. ■

Tipp
Zitronenzucker lässt sich schnell selbst herstellen. Dafür den Schalen-Abrieb einer Bio-Zitrone mit 100 g Zucker mischen.



Rezept & Bild:
Sebastian Krist

 @brotartig

 brotartig.de



Apfelkassen

Das Apfel-Zimt-Brot ist schnell gemacht. So kommt ein tolles Kastenbrot zur Weihnachtszeit auf den Tisch, das insbesondere den Kleinen schmeckt. Das weiche, fluffige Gebäck mit Fruchtstückchen und Rosinen sowie einem Hauch Zimt harmoniert herrlich mit einem süßen Aufstrich, aber auch pur ist es ein Genuss.

🕒 Die Zutaten – außer Butter und Quellstück – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6-8 Minuten kneten.

🕒 Die Butter hinzufügen und auf langsamer Stufe 8-12 Minuten untermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

🕒 Das Quellstück dazugeben und auf langsamer Stufe 2-3 Minuten unterkneten. Den Teig abgedeckt für zirka 16 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

🕒 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 45 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

🕒 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, ausstoßen und rundwirken, dann langformen und in eine gefettete Kastenform (zirka 20 cm) geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Den Teigling der Länge nach mittig tief einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 175°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	33-38 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	175°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Vorteig

- ▶ 50 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 65 g Weizenmehl 550
- ▶ 0,1 g Frischhefe

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

Quellstück

- ▶ 100-150 g Apfelsaft
- ▶ 65 g Rosinen
- ▶ 65 g Apfel (in kleinen Stückchen)
- ▶ 1 g Zimt (gemahlen)

Die Zutaten mischen, sodass alles gut mit Flüssigkeit bedeckt ist, dann abgedeckt für 12-16 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Vor der weiteren Verwendung die Flüssigkeit abseihen, sie wird nicht weiter verwendet.

Kochstück

- ▶ 75 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 15 g Weizenmehl 550

Die Zutaten unter Rühren aufkochen, bis die Masse puddingartig andickt, dann abgedeckt bei Raumtemperatur 4-12 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 40 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 235 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 35 g brauner Zucker
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ Quellstück
- ▶ 75 g Butter (weich)

Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe eines Reiskorns. Wer möchte, kann das Brot noch mit etwas Zuckerguss versehen. Im Quellstück kann anstelle von Apfelsaft auch Wasser verwendet werden. In diesem Fall die Zuckermenge im Hauptteig auf 40 g erhöhen.

Es gibt kaum etwas Schöneres, als sich nach einem langen Winterspaziergang mit einer Tasse warmen Kakaos und winterlichem Gebäck aufzuwärmen. Mit dem Mandelstriezel backt man sich wahres Soulfood zu Hause: Der zarte Hefeteig mit einer satten, saftigen Füllung aus Marzipan und gerösteten Mandeln verwöhnt nicht nur den Gaumen, sondern auch die Nase.

Vorteig

- ▶ 220 g Vollmilch (warm)
- ▶ 220 g Weizenmehl 405
- ▶ 10 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden zur Gare stellen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Weizenmehl 405
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 2 Eigelb (Größe M)

Spätere Zugabe

- ▶ 50 g Butter (weich)
- ▶ 1 g Salz

Topping

- ▶ 125 g Puderzucker
- ▶ 30 g Mandelblättchen (geröstet)
- ▶ 25 g Vollmilch (kalt)

FÜLLUNG

Zutaten

- ▶ 200 g Sahne
- ▶ 200 g Marzipanrohmasse (in kleinen Stückchen)
- ▶ 150 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt, geröstet)
- ▶ 3-6 Tropfen Bittermandelaroma (nach Geschmack)



Mandelstriezel

- Alle Zutaten – außer Butter und Salz – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.
- Die Butter hinzugeben und auf langsamer Stufe 3 Minuten untermischen.
- Das Salz zugeben und den Teig auf langsamer Stufe weitere 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen lassen.
- Den Teig auf schnellerer Stufe nochmals 5 Minuten kneten, in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 30-45 Minuten zur Gare stellen.
- Für die Füllung die Sahne erwärmen und die Marzipanrohmasse, die gemahlene Mandeln und das Bittermandelaroma dazugeben, die Masse anschließend pürieren, abgedeckt beiseite stellen und abkühlen lassen.



Tipp

Für das volle Aroma empfiehlt es sich, den Striezel am Vortag zuzubereiten und durchziehen zu lassen.



● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.

● Rechtzeitig den Ofen auf 165°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 35 x 45 cm großen Rechteck ausrollen.

● Die Füllung auf die Teigplatte streichen und mit den gerösteten gehackten Mandeln bestreuen – dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand freilassen.

● Die Teigplatte von der langen Seite her straff aufrollen, den Schluss gut verschließen und die Rolle mit dem Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen.

● Die Rolle längs halbieren, beginnend 2 cm unterhalb der Kante, und die beiden Teigstränge mit der Schnittfläche nach oben spiralförmig verdrehen.

● Den Teigling in den Ofen geben und 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen. Dann für das Topping den Puderzucker mit der Milch verrühren, den Striezel großzügig damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. ■

Rezept & Bilder: Denise Pissulla-Wälti

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	4,5-7 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5-7 Stunden
Backzeit:	35-40 Minuten
Starttemperatur:	165°C
Backtemperatur:	165°C
Schwaden:	nein



Vorteig

- ▶ 150 g Milch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 0,3 g Frischhefe

Alle Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

Schüttflüssigkeit

- ▶ 160 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 60 g Orangeat
- ▶ 60 g Zitronat

Milch, Orangeat und Zitronat fein pürieren, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Schüttflüssigkeit
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 3 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Butter (kalt, in Stücken)

Topping

- ▶ 1 Ei (Größe M)



Tipp

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

Sternchen-Zopf

Der leckere Hefezopf macht jeden Adventsnachmittag zu einem Fest. Ein lang gereifter Vorteig und die geringe Hefemenge machen das Gebäck sehr aromatisch. Der Clou zu Weihnachten sind allerdings Orangeat und Zitronat. Die Zutaten werden nicht als Stücke in den Teig gegeben, sondern vorher zerkleinert. So genießt man den Geschmack, aber trotzdem eine weiche, gleichmäßige Krume. Ein besonderes Highlight auf dem Frühstückstisch oder zum Nachmittagskaffee.

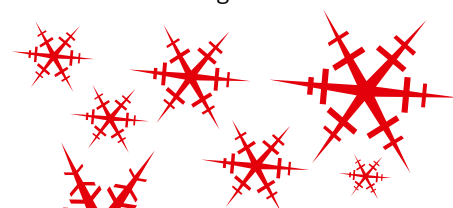
● Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

● Die Butter hinzugeben und weitere 4 Minuten auf schnellerer Stufe unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

● Vom Teig 50 g abnehmen und auf 2 mm Dicke ausrollen. Daraus mit einer Ausstechform 7 Sternchen ausstechen und zur Seite legen. Den übrigen Teig wieder zum Hauptteig geben.

● Den Teig in 5 gleich große Teile à zirka 190 g teilen. Die Teiglinge rundschleifen, 5 Minuten entspannen lassen und dann zu 45 cm langen Strängen ausrollen.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	14,5-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	210°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein





1 Die 5 Stränge nebeneinander legen und an einem Ende zusammenführen



2 Den äußeren rechten Strang über den daneben ...



3 ... und unter den mittleren Strang legen



4 Den äußeren linken Strang über den daneben ...



5 ... und unter den mittleren Strang legen



6 Abwechselnd die Schritte aus Bild 2-5 wiederholen, bis der Zopf geflochten ist



8 Die ausgestochenen Sternchen auf den Zopf legen


- 🕒 Einen Fünf-Strang-Zopf flechten (siehe Bildanleitung).
- 🕒 Die Sternchen auf den Zopf legen, dann den Zopf auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- 🕒 Das Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen.
- 🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Den Zopf direkt vor dem Einschließen ein zweites Mal mit der Eistreiche bepinseln und in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 190°C senken und 30 Minuten backen. 🍴


MASTERCLASS HEFEZOPF

Von der Teigbereitung bis zur Flechttechnik – die Masterclass Hefezopf der BROTakademie (online) bietet alles, um bald schon selbst perfekte Hefezöpfe herzustellen, die auf jedem Tisch zu einem Hingucker werden. Alle Schritte werden im Video ausführlich gezeigt und erklärt. Darüber hinaus gibt es Kursunterlagen zum Download. Infos und Anmeldung unter: brot-akademie.com



Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com



Zeitraster

20.00 Uhr
Vorteig herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.30 Uhr
Teiglinge formen

10.40 Uhr
Zopf flechten

11.20 Uhr
Ofen vorheizen

11.50 Uhr
Backen

12.20 Uhr
Zopf fertig

Böhmische Vánočka

Das Gebäck ist ein süßes Brot, das in der Tschechischen Republik sowie der Slowakei traditionell zur Weihnachtszeit gebacken wird. Die Vánočka ist nicht so mächtig und kompakt wie der bekannte Stollen, aber eine gute Alternative dazu. Das Gebäck stellt aufgrund seiner Flechttechnik ein kleines Kunstwerk dar, das auf der Kaffeetafel garantiert alle Blicke auf sich zieht.

Vorteig

- ▶ 65 g Wasser (warm)
- ▶ 100 g Weizenmehl 405
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 1 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten anspringen lassen, dann für 12-48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Quellstück I

- ▶ 200 g Rosinen
- ▶ 40 g Rum (alternativ Apfelsaft)

Die Zutaten mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden einweichen lassen. Die Rosinen am Backtag vor der weiteren Verwendung abtropfen lassen.

Quellstück II

- ▶ 30 g BROTGranulat Hartweizen (alternativ 5 g Flohsamenschalen)
- ▶ 100 g Vollmilch (kalt)

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten quellen lassen.

● Die Zutaten – außer Quellstück I, Haselnüsse und Butter – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.

● Die Butter dazugeben und auf langsamer Stufe 8 Minuten untermischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

● Den Teig auf eine gut befeuchtete Arbeitsfläche geben, breit ausziehen, mit den Rosinen aus Quellstück I sowie den gerösteten Haselnüssen bestreuen und mehrfach ineinander falten.

Rezept & Bilder:
Denise Pissulla-Wälti



Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Wer nicht flechten möchte, kann den Teigling langwirken und zum Laib („Bochánek“) formen.



● Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden zur Gare stellen, dabei jeweils nach 30, 60, 90 und 120 Minuten einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9 gleich große Portionen à zirka 160 g teilen.

● Die Teiglinge jeweils straff langwirken und zu einem 40 cm langen Strang rollen.

● Aus 4 Strängen einen Vierstrangzopf, aus 3 Strängen einen Dreistrangzopf und aus 2 Strängen einen Zweistrangzopf flechten.

● Mit der Handkante der Länge nach eine tiefe Rille in den Vierstrangzopf drücken, die Einkerbung mit Wasser einpinseln und den Dreistrangzopf mittig aufsetzen.

● Mit der Handkante der Länge nach eine tiefe Rille in den Dreistrangzopf drücken, die Einkerbung mit Wasser einpinseln und den Zweistrangzopf mittig aufsetzen. Den Aufbau mit Holzspießen von oben nach unten fixieren, damit während der Gare nichts verrutscht. Den Teigling abgedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten zur Gare stellen.

● Rechtzeitig den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

● Die Zutaten für die Eistreiche verquirlen und den gesamten Teigling direkt vor dem Backen damit bepinseln, dann in den Ofen geben und 20 Minuten backen.

● Den Teigling nochmals mit Eistreiche bepinseln, die Temperatur auf 160°C reduzieren, alle hellen Stellen des Teiglings nochmals mit Eistreiche benetzen, die Holzspieße entfernen und weitere 20-25 Minuten backen.

● Nach dem vollständigen Auskühlen reichlich mit Puderzucker bestäuben. ■

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück II
- ▶ 85 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 405
- ▶ 100 g Puderzucker
- ▶ 3 Eigelb (Größe M)
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ Mark einer 1/2 Vanilleschote
- ▶ Abrieb einer Bio-Zitrone

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück I
- ▶ 200 g Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- ▶ 100 g Butter (weich)

Eistreiche

- ▶ 20 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 10 g Butter (flüssig, abgekühlt)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 g Salz

Topping

- ▶ Puderzucker



Tip

Beim **BROT**Granulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 84 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.

Brot
Akademie

Einen kostenlosen Einführungskurs **BROT**Granulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	18-56 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	40-45 Minuten
Starttemperatur:	175°C
Backtemperatur:	160°C nach 20 Minuten
Schwaden:	nein

Auf den Zopf gekommen

So werden Teige **geflochten**

Flechtgebäcke herzustellen gilt unter Backprofis als eine besonders anspruchsvolle Methode der Teigverarbeitung. Dabei ist es vor allem Übung, die zu schönen Ergebnissen führt. Die passenden Handgriffe und die Zubereitung eines geschmeidigen Hefeteiges sind kein Hexenwerk. Auch mit wenig Erfahrung kann man mit diesen Tipps und Kniffen Zöpfe, Knoten und andere geflochtene Brote formen, die optisch wie auch geschmacklich überzeugen.

Text: Edda Klepp
Rezept & Bilder:
Lisa Rixrath

Geflochtenes Gebäck hat eine lange Tradition. Bereits in der Antike wurden sogenannte Gebildbrote gebacken. Dabei handelt es sich um auffallend geformte, also besonders „gebildete“ Brote. Sie brachte man im alten Griechenland, Ägypten oder Rom den Gottheiten als Opfer dar. Auch Flechtgebäcke zählen zu den Gebildbrotten, also zum Beispiel Hefezöpfe oder geflochtene Knoten. Damit sich der Teig dafür optimal formen lässt, braucht es ein ausgewogenes Rezept, gutes Timing und ein wenig handwerkliches Geschick.

Schaustücke backen

In Bäckereien oder zu festlichen Anlässen werden Gebildbrote nicht selten als reine Schaustücke gebacken, zum Beispiel in der Fastenzeit, an Ostern oder zum Erntedankfest. Sie sind dann nicht immer zum Verzehr geeignet und der Geschmack kann bei der Teigherstellung vernachlässigt werden. Dafür spielt die Haltbarkeit in diesen Fällen eine große Rolle, da die Gebäcke häufig längere Zeit als Deko verwendet werden und nicht verderben sollen.





Beim Vorwirken werden die abgewogenen Teigportionen zunächst rundgewirkt

Hierfür wird ein Teig mit sehr geringer Hefemenge oder ganz ohne Hefe hergestellt. Die Teigausbeute (TA) des Schaustück-Teiges liegt bei 150. Das bedeutet, dass auf 100 g Mehl 50 g Wasser gegeben werden. Je nach Mehlbeschaffenheit kann man noch 10-30 g Wasser zugeben. Da der Beispielteig keine Hefe enthält, nimmt er bei der Teigruhe nicht an Volumen zu und wird auch als toter Teig bezeichnet. Ein Rezept findet sich auf Seite 36.

Toter Teig eignet sich, um das Formen verschiedener Flechtgebäcke zu üben. Die Arbeitsfläche muss dafür nicht bemehlt werden. Beim Üben kann der Teig mehrfach neu geformt werden, ohne dass ein Schaden entsteht. Die Hauptsache ist, den Teig fest genug herzustellen, um ihn zu gestalten und die Form dann auch zu behalten. Dabei muss er aber ebenfalls elastisch genug und gut ausgeknetet sein, damit er an der Oberfläche nicht reißt.

Kühl gelagert und abgedeckt, hält toter Teig mehrere Tage bis zu einer Woche. Wer ihn am Ende nicht entsorgen will, könnte daraus zum Beispiel Kinderbackwaren herstellen. Dafür kann man den Teig nach Belieben formen, backen, auskühlen und trocknen lassen. Werden die Backwaren vor dem Backen gelaugt, erhalten sie eine besonders schöne, kastanienbraune Farbe.

MASTERCLASS HEFEZOPF

Von der Teigbereitung bis zur Flechttechnik – die Masterclass Hefezopf in der BROTakademie (online) bietet alles, um bald schon selbst perfekte Hefezöpfe herzustellen, die auf jedem Tisch zu einem Hingucker werden. Alle Schritte werden im Video ausführlich gezeigt und erklärt. Darüber hinaus gibt es Kursunterlagen zum Download. Infos und Anmeldung unter: brot-akademie.com



Essbares Hefengebäck

Auch für essbares Flechtgebäck benötigt man einen festen sowie formbaren Teig. Das Backwerk soll schmackhaft sein und hat nach dem Backen idealerweise eine wattig-weiche Krume sowie eine cremebraune bis honiggelbe Farbe. Der Teig ist dabei meist weicher als einer für Schaugebäck. Das liegt unter anderem an der Teiggare, die den Teig auflockert und durch Gärgase eine Porung im Gebäck entstehen lässt. Für die Flechtgebäcke in diesem Artikel wurde dieses Rezept verwendet:

Teig-Zutaten

- ▶ 1.000 g Weizenmehl 550
 - ▶ 390 g Vollmilch (kalt)
 - ▶ 150 g Zucker
 - ▶ 2 Eier (Größe M)
 - ▶ 20 g Hefe
 - ▶ 10 g Salz
- Spätere Zugabe
- ▶ 200 g Butter (kalt, in Stückchen)

Topping

- ▶ 2 Eier (Größe M)
- ▶ 15 g Milch (kalt)
- ▶ Prise Salz

Die Gesamt-Teigmenge von zirka 1.870 g genügt, um alle Gebäcke der Beispiel-Bilderstrecken in der angegebenen Menge nachzubacken. Die gewählten Zutaten verleihen dem Teig die optimale Konsistenz, die er fürs Formen braucht.

Anfangen mit dem Weizenmehl, das im Zusammenspiel mit der Schüttflüssigkeit – in diesem Fall Milch – ein stabiles Glutengerüst bildet. Da der Teig später in Strängen geformt wird und daher eine gewisse Belastbarkeit mitbringen muss, sind sowohl der Zusammenhalt als auch die Elastizität des Teiges wichtig. Für beides ist in einem gut ausgekneteten Weizenteig gesorgt.

Das Mehl-Milch-Verhältnis, also die Teigausbeute, liegt bei etwa 140, wobei Eier zusätzlich Feuchtigkeit in den Teig bringen und die TA noch erhöhen. Die Eier, gut untergerührt, halten den Teig zusammen. Sie wirken als Bindemittel, da sie unter Hitze



Um die Stränge zu formen, geht man schrittweise vor. Zunächst formt man mit einer Hand die runden Teiglinge zu kurzen Strängen



In einem weiteren Schritt werden die kurzen Stränge mit beiden Händen von der Mitte aus zu den Seiten gerollt, bis sie die gewünschte Länge haben

fest werden. Das Eigelb gibt der Krume außerdem eine warme Färbung.

Die goldene Farbe wird ebenfalls durch die Milch gefördert. Weil sich der in Milch enthaltene Milchzucker bei Hitze zersetzt und braun wird, färbt er das Flechtgebäck gelbgold bis karamellfarben. Milchfett führt backtechnologisch zudem dazu, Teige nochmal dehnbarer und geschmeidiger zu machen. Die Krume wird durch die Zutat feinporig und wattig-weich.

Zucker verleiht dem Teig wohlschmeckende Süße. Ein guter Geschmacksträger ist auch Fett, in diesem Fall die Butter. Sie wird dem Teig erst später zugegeben, um die Bildung des Glutengerüstes beim Kneten nicht zu stören, da Fett die Wasserbindung ans Mehl erschweren würde. Zugleich macht Butter bei späterer Zugabe den Teig dehnfähig, verbessert das Volumen und verfeinert die Krumenstruktur. Für die Teigbereitung des Rezeptes geht man zunächst folgendermaßen vor:

Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

Die Butter hinzugeben und weitere 4 Minuten auf schnellerer Stufe unterkneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Stockgare stellen.

Den Teig vorbereiten

Nach der ersten Gare wird der Teig für das Formen vorbereitet. Zwischendurch bekommen die Teiglinge Zeit, sich zu entspannen und zu gehen, damit die geformten Stränge später ihre volle Länge beibehalten und sich nicht wieder zusammenziehen. Wirkt man auf den Teig ein, zieht sich das Glutennetz nämlich immer wieder zusammen. Infolgedessen wird der Teig bockig und lässt sich weniger gut formen.

Gibt man ihm nach dem Einwirken wenige Minuten, entspannt das Gerüst und man kann wieder formen. Man geht daher Schritt für Schritt vor und baut immer wieder Pausen ein. Dabei muss man darauf achten, dass die Teiglinge in der Zwischenzeit immer ab-



REZEPT FÜR SCHAUSTÜCK-TEIG

- ▶ 240 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Backmargarine
- ▶ 25 g Zucker
- ▶ 10 g Salz

Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, schließlich je nach

Rezept abwägen, teilen und die Teiglinge rundwirken. Dabei darauf achten, dass die Oberfläche der Teigballen möglichst glatt gerät.

Die Teiglinge 60-120 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Teig abkühlt und fest wird.

Den Teig vor der Verarbeitung 10-15 Minuten akklimatisieren lassen, dann das gewünschte Gebäck formen.

EINSTRANGZOPF



Teigmenge für 10 Stück: 660-670 g
 Anzahl Teiglinge pro Stück: 1
 Gewicht pro Teigling: 65 g
 Länge der Stränge: 33 cm
 Backzeit: 18-20 Minuten



Das Ende des Strangs gut festdrücken und nicht zu kurz lassen, da es sich sonst beim Gären wieder löst.



1 Aus zwei Dritteln des Strangs eine Schlaufe bilden, sodass eine 6 entsteht



2 Das letzte Drittel des Strangs von oben durch die Schlaufe führen und auf der anderen Seite ablegen



3 Die Schlaufe so drehen, dass der oben liegende Teil parallel zu dem liegt, der durch die Schlaufe gezogen wurde



4 Das zweite Strang-Ende von oben durch die neu entstandene Schlaufe führen und beide Strang-Enden andrücken

gedeckt werden, damit die Oberfläche nicht verhäutet. Das ist besonders bei Flechtgebäck wichtig, da es später eine möglichst glatte Oberfläche haben soll.

Zunächst teilt man die Teigmenge auf einer schwach bemehlten Arbeitsfläche in die Portionsgrößen, die es laut Rezept braucht. Zu viel Mehl an den Teiglingen behindert das spätere Zusammenfügen der Teigstränge zu einem einzelnen Gebäck. Anschließend werden die Teiglinge in der Regel rundgewirkt – dieser Vorgang wird auch als Vorwirken bezeichnet – und wenigstens für 5 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen gelassen.

Erst danach bringt man sie auf Länge und formt mit den Händen die gewünschten Stränge. Dafür nimmt man einen Teigling und rollt ihn mit der Handfläche einer Hand zu einer Rolle aus. Dann kommt die zweite Hand dazu. Beide Hände rollen den Strang von der Mitte nach außen und geben dabei leichten Druck, sodass der Strang auf die gewünschte Länge gebracht wird.

Auch für diesen Vorgang sollte man sich Zeit lassen und die Stränge lieber mehrfach aufrollen, bis sie sich nicht mehr zusammenziehen. Je nach Gebäck kann der Strang über seine gesamte Länge gleich dick sein oder zu

Anzeigen

Jetzt bestellen!

Eine kulinarischen Backreise rund um den Globus. Gelingensichere Rezepte und umfangreiche Step-by-Step-Anleitungen in Wort und Bild

Backen INTERNATIONAL
 IN 30 REZEPTEIN UND DIE WELT

Grande mission
 So gelingt Croissant

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

TEIGER

Das Teigtuch zum mühelosen Entfernen von Teigresten

Stinkender Putzplatten voller Teig? Das alles gehört mit dem Teiger der Vergangenheit an.

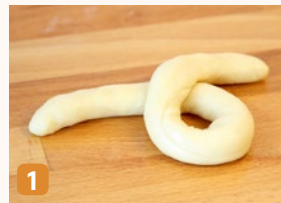
www.teiger.de

Made in Germany

EINSTRANGKNOPF



Teigmenge für 10 Stück: 660-670 g
Anzahl Teiglinge pro Stück: 1
Gewicht pro Teigling: 65 g
Länge der Stränge: 30 cm
Backzeit: 18-20 Minuten



1 Den Strang zu einer Schlaufe legen



2 Das untere Ende von oben durch die Schlaufe führen



3 Das obere Ende nach unten führen und mit dem zweiten Ende verbinden



den Enden hin dünner werden. Erst wenn die gewünschte Form aller Teiglinge erreicht ist, geht es ans eigentliche Flechten.

Richtig formen und flechten

Bis ein Flechtgebäck perfekt aussieht, braucht es Übung. Anfangs fallen die Stränge für einen Zopf oft noch nicht ganz so gleichmäßig aus, wie es routinierten Bäckerinnen und Bäckern gelingt. Je häufiger die Tätigkeit allerdings ausgeführt wird, desto besser wird mit der Zeit das Ergebnis sein. Von Unregelmäßigkeiten sollte man sich gerade zu Anfang also nicht entmutigen lassen und sich langsam von einfachen Flechtgebäcken zu komplizierten Formen arbeiten.

Idealerweise besitzt ein gut gewirkter Zopf eine sehr gleichmäßige Form. Die Teigstränge sind also gleich dick und haben dadurch später beim Backen auch einen gleichmäßigen Ofentrieb. Um unschöne Überraschungen zu verhindern, gibt es einige Tipps, die zum Gelingen des Flechtgebäckes beitragen. Wer beim Formen darauf achtet, wird die größten Fehler also von vornherein vermeiden können.



TEIGMENGE AUSRECHNEN

Um die Teigmenge aus diesem Artikel dem jeweiligen Gebäck anzupassen, kann man den digitalen Mengen-Rechner von **BROT** verwenden. Dieses und weitere praktische Werkzeuge finden sich unter: brot-magazin.de/werkzeuge

Da nach dem Formen die Stückgare folgt, das Gebäck also wiederum Zeit zum Gehen bekommt, sollten die Stränge nicht zu eng geflochten sein. So können sie gleichmäßig gehen und an Volumen zulegen, ohne dass später Risse entstehen. Auch ist das Ziehen an den Strängen zu vermeiden, da sie sonst ihre regelmäßige Form verlieren und an manchen Stellen ausdünnen.

Insbesondere bei kleinen Flechtgebäcken aus nur einem Strang wie dem Einstrangzopf oder -knoten ist es wichtig, nicht zu eng zu flechten. Bei der Stückgare kann es sonst passieren, dass sich die Enden der Gebäcke durch die Spannung lösen. Ein nachträgliches Korrigieren der Form ist dann nicht mehr möglich.

Lockerer Flechten ist hingegen kein Problem. Mögliche Lücken werden sich während der Stückgare automatisch durch die Volumenzunahme schließen. Bei diesem Rezept dauert die Stückgare bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten. Die fertig geformten Teiglinge sollte man dafür abdecken, damit die Oberfläche des Gebäckes nicht austrocknet.

Manchmal kommen für die Stückgare spezielle Gärboxen zum Einsatz, die dafür sorgen, dass die Gebäcke keine Feuchtigkeit verlieren. Eine günstige Alternative, um das Austrocknen zu verhindern, besteht darin,

VIERSTRANGZOPF



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



Teigmenge für 1 Stück: 270-280 g
Anzahl Teiglinge pro Stück: 4
Gewicht pro Teigling: 65 g
Länge der Stränge: 35 cm
Backzeit: 18-20 Minuten



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

einfach einen ausreichend großen Karton über das Flechtwerk zu stülpen und eine Tasse mit gekochtem Wasser mit unter den Karton zu stellen. Bei kleineren Gebäcken genügt oft auch einfach ein höheres Blech.

Vor der Stückgare können die Teiglinge noch mit Eistreiche bestrichen und nach Belieben mit Saaten bestreut werden. Hierfür verquirlt man zwei Eier mit einem Teelöffel Milch und einer Prise Salz. Das Topping befeuchtet den Teig zusätzlich. Rechtzeitig wird der Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Ein zweites Mal erfolgt das Bepinseln mit der Eistreiche kurz vor dem Backen.

Alternativ kann man das Gebäck auch erst nach der Gehzeit zweifach einstreichen und

während der Stückgare zum Beispiel mit einem bemehlten Geschirrhandtuch abdecken. Haben die Teiglinge nach der Stückgare etwa das eineinhalbfache bis doppelte Volumen erreicht, gehen sie in den Ofen. Zeitgleich wird die Temperatur sofort auf 190°C gesenkt. Nach der vorgegebenen Backzeit ist das Flechtgebäck fertig.

Mut zum Ausprobieren

Übung macht den Meister und die Meisterin. Das gilt auch für die besondere Teigverarbeitung bei Flechtgebäcken. Neben dem klassischen Dreistrangzopf gibt es zahlreiche weitere einfache Varianten, die mit wenigen gekonnten Handgriffen Abwechslung auf den Tisch bringen. Entscheidend sind ein fester, geschmeidiger Teig sowie die mög-

lichst einheitliche Formung der benötigten Teigstränge, die nicht zu eng geflochten werden sollten.

Wer sich regelmäßig mit dem Flechten von Hefeteig beschäftigt, wird schnell ein

gutes Gespür für den passenden Druck und die richtigen Handgriffe beim Wirken der Teiglinge bekommen. Als Belohnung winken wohlgeformte und duftende Gebäcke mit wattig-weicher Krume und goldgelber Farbe. 🍞

WINSTONBROT



1
Jeweils drei Stränge nebeneinander zu einem breiten Strang zusammenfügen



2
Die beiden breiten Stränge mittig kreuzen



3
Die hintere Seite des unteren Strangs nach vorne über den oberen legen, sodass er zwischen den Strang-Enden zum Liegen kommt



4
Den linken Strang über den eben gekreuzten legen



5
Die vordere Seite des unteren Strangs nach hinten über den oberen legen



6
Den vormals linken Strang unter ihm hindurchführen ...



7
... und die vordere Seite des unteren Strangs mit dem vormals linken Strang kreuzen



8



9



10

Den vormals linken Strang zur Seite klappen und die hintere Seite des oberen Strangs darunter hindurchführen



11
Den nun ganz links liegenden Strang mit den anderen Strängen verweben, indem er über den ersten, unter dem zweiten und über den dritten Strang geführt wird



12
Den nun ganz links liegenden Strang ebenfalls mit den anderen Strängen verweben, indem er über den ersten, unter dem zweiten und über den dritten Strang geführt wird



13
Mit dem nun links liegenden Strang ebenso verfahren, sodass alle Enden verflochten sind. Alle Stränge am unteren Zopfende fest zusammendrücken



14
Den Zopf vorsichtig umdrehen (mit der schönen Seite nach unten) ...



15
... und zu einem Ball aufrollen



16
Den Ball gegebenenfalls mit den Händen sanft nachformen und mit Schluss nach unten auf das Blech geben



Teigmenge für 1 Stück: 250-260 g
Anzahl Teiglinge pro Stück: 6
Gewicht pro Teigling: 40 g
Länge der Stränge: 60 cm
Backzeit: 18-20 Minuten

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

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

So vielfältig wie das Lebensmittel Brot, so vielfältig ist auch Eure Auswahl: Ob klassisches Mischbrot, französisches Baguette, Körner- oder Weizenbrot, Brötchen oder Butters toast 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

Dreiklang

Wenn Roggen und Dinkel aufeinandertreffen, würde man zunächst eher schwere und kompakte Brote erwarten. Aber die Sache lässt sich mit etwas Weizen auflockern. Im Dreiklang ergibt das ein locker-luftiges Gebäck mit vollmundigem Aroma. Ein ideales Pausenbrot, das sich für herzhaftes Aufstriche ebenso eignet wie für Süßes.

Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Dinkelschrot (fein, alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-14 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 260 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 30 g BROTGranulat Dinkel (optional)
- ▶ 12 g Salz

☉ Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 12 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und abgedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach unten im Gärkörbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Die Teigling sanft aus dem Gärkörbchen in den Topf stürzen, den Deckel schließen und den Topf in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 210°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. 🍞

Tipp

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

Tipp

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. In diesem Rezept sorgt es für eine höhere Teig-Stabilität und bessere Formbarkeit des Teiges. Es kann auch durch eine andere Sorte BROTGranulat ersetzt werden. Mehr Informationen auf Seite 84 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.




Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	14-21 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



Zeitnaster

22.00
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

12.00
Hauptteig ansetzen

16.00 Uhr
Brot formen


16.35 Uhr
Ofen vorheizen


17.05 Uhr
Backen


17.50 Uhr
Brot fertig

Rudi

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	7,5-9,5 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-9,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Tipp

Das Ruchmehl lässt sich in diesem Rezept mit jeweils 250 g Weizenmehl Vollkorn und 1050 ersetzen.

Wenn ein Brot mit so wenig Aufwand hergestellt werden kann, dann aber mit so viel Aroma und so langer Haltbarkeit punktet, landet es unweigerlich auf der Backliste für jede Gelegenheit. Als Alltagsbrot überzeugt es genauso wie als Mitbringsel für liebe Freundinnen und Freunde. Nur Vorsicht! Hier besteht Suchtgefahr.

Teig-Zutaten

- ▶ 480 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizen-Ruchmehl
- ▶ 200 g Anstellgut (TA 200)
- ▶ 30 g BROTGranulat Ackerbohne

Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

☉ Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 16 Minuten kneten, das Salz zugeben und weitere 2 Minuten schnell kneten. Den Teig 5-7 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit Schluss nach oben im Gärkorbchen 60 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. ■

Tipp

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. In diesem Rezept sorgt es für eine höhere Wasserbindung und längere Haltbarkeit. Es kann entfallen, dann sollte die Wassermenge um 50-100 g reduziert werden. Mehr Informationen auf Seite 84 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.



Zeitraster

10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

17.00 Uhr
Brot formen

17.35 Uhr
Ofen vorheizen

18.05 Uhr
Backen

18.50 Uhr
Brot fertig

Emmerson Royal

Emmer und Einkorn bleiben Liebhaber-Getreide. Auf dem Acker liefern sie wenig Ertrag, beim Kneten sind sie sensibel, in der Krume eher kompakt. Dafür liefern sie Geschmack vom Feinsten. Und mit dem etwas feiner ausgemahlten „Emmermehl hell“ gerät das Brot auch etwas luftiger. Man kann sich also von den beiden Nischen-Mehlen durchaus den Gaumen verwöhnen lassen.

Vorteig (Polish)

- ▶ 200 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 200 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 0,1 g Frischhefe

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

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 260 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Emmermehl hell (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

● Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit Schluss nach oben für 60 Minuten im Gärkorbchen bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

● Den Backofen rechtzeitig auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.


● Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 220°C reduzieren, weitere 35 Minuten backen. ■





Tipp

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

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



Zeitraster

16.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

13.00 Uhr
Brot formen

13.35 Uhr
Ofen vorheizen

14.05 Uhr
Backen

14.50 Uhr
Brot fertig



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Emmer, Einkorn
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	18-25 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Hanno

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen, Hafer
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	breiig
Zeit gesamt:	14-21 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	70 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



Zeitraster

22.00 Uhr
Sauerteig und
Kochstück ansetzen

Nächster Tag

12.00 Uhr
Hauptteig ansetzen


12.30 Uhr
Teig in die
Form geben


16.30 Uhr
Ofen vorheizen


17.00 Uhr
Backen

18.10 Uhr
Brot fertig

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Jetzt wird's rustikal. Schrot und ganze Körner geben dem Verdauungssystem etwas zu tun. Das freut sich. Denn zwischen der leichtgewichtigen Kost des Alltags tun so ein paar Ballaststoffe mal ganz gut. Vor allem, wenn sie so aromatisch daherkommen und dank langer Frischhaltung auch nach einer Woche noch jede Mahlzeit bereichern.

Sauerteig

- ▶ 300 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Roggenschrot (mittel, alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 20 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 8-14 Stunden reifen lassen.



Kochstück

- ▶ Wasser
- ▶ 250 g Haferkörner

Die Körner in reichlich Wasser aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und 4-14 Stunden bei Raumtemperatur nachquellen lassen. Vor der Weiterverarbeitung absieben und die Flüssigkeit entsorgen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 330 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 14 g Salz



☉ Alle Zutaten 10-15 Minuten auf langsamer Stufe mischen, in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und abgedeckt 4-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig die Form komplett ausfüllt.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur nach 10 Minuten auf 180°C reduzieren und weitere 60 Minuten backen. ■

Ja, als wolkig oder fluffig lassen sich die Brötchen nicht beschreiben. Sie kommen eher kompakt daher. Roggen ist einfach nicht das Getreide für luftige Gebäcke. Dafür bringt das Korn aber ein Mehr an Geschmack mit. Und so passen die kleinen Rockis perfekt zur kalten Jahreszeit. Im Rahmen einer deftigen Jause oder zur herzhaften Suppe wärmen sie von innen.

Sauerteig

- ▶ 310 g Wasser (warm)
- ▶ 390 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 25 g Anstellgut
- ▶ 6 g Salz

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

Hauptteig*

- ▶ Sauerteig
- ▶ 130 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 260 g Weizenmehl 1050
- ▶ 8 g Frischhefe

*Ergibt 10 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	15-21 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	26 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleich große Portionen à zirka 110 g teilen. Diese jeweils rundformen, auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech absetzen und abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben und 26 Minuten backen. 🍷



Zeitraster

18.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
7.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

8.15 Uhr
Rockis formen


8.55 Uhr
Ofen vorheizen


9.25 Uhr
Backen


9.50 Uhr
Rockis fertig

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



Rockis

Tipp

0,1 g Frischhefe entspricht der Größe eines Reiskorns. Bei einer Maximaltemperatur von 230°C oder 250°C beginnt man mit dieser Temperatur und senkt sie dann nach 10 Minuten.

Willi Walnuth



Zeitraster

22.00 Uhr

Sauerteig, Brühstück und Quellstück ansetzen

Nächster Tag

16.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

20.00 Uhr

Brot formen

20.35 Uhr

Ofen vorheizen

21.05 Uhr

Backen

21.55 Uhr

Brot fertig



Roggen und Hefe – das klingt in vielen Ohren falsch. Dennoch gelingt auch ohne Sauerteig hervorragendes Roggenbrot. Vor allem, wenn es mit wertvollen Walnüssen und süßen Rosinen abgerundet wird. Die Kombination ergibt zusammen mit kräftigem Käse den idealen Abschluss eines Abendessens. Mit Nougatcreme bestrichen, versüßt es den Start in den Tag.

☉ Alle Zutaten – außer das Quellstück – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, das Quellstück zugeben und weitere 3 Minuten langsam mischen. Den Teig abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 280°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, drehen (sodass die Oberseite im Gärkorbchen auch die Oberseite beim Backen ist) und in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren und 50 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	18-25 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	280°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	nein

Vorteig (Poolish)

- ▶ 200 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden gehen lassen.



Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Altbrot (gemahlen, geröstet)
- ▶ 12 g Salz

Salz und Altbrot mit dem Wasser übergießen und abgedeckt 2-18 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.



Quellstück

- ▶ Wasser (kalt)
- ▶ 130 g Walnüsse
- ▶ 70 g Rosinen

Walnüsse und Rosinen mit reichlich Wasser übergießen, sodass sie komplett bedeckt sind. Abgedeckt bei Raumtemperatur 12-18 Stunden quellen lassen. Vor der Weiterverarbeitung das Wasser absieben und entsorgen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 400 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ Quellstück

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

@brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de

Euer BROT

Hier zeigen die Leserinnen und Leser von **BROT**, wie sie die Rezepte aus den letzten Ausgaben umgesetzt haben.



Ich habe das Top(f) Drei und die Joghurt-Kruste aus **BROT** 05/22 gebacken. Beide sind sehr fluffig und saftig – einfach lecker. Für das Top(f) Drei habe ich Leinsamen, Sonnenblumenkerne und Buchweizen genommen. Ich werde beide noch öfter machen. Meine Hafer-Conni und das Helle Sonnenblumenkernchen, beide aus **BROT** 05/22, gab es zum Frühstück-Kränzchen mit Mutter und Schwester. Die nehmen auch immer gerne die eine oder andere Scheibe mit.
Stephanie Wilking



Ich habe den Ulf aus **BROT** 05/22 gebacken. Der Teig war mir erst etwas zu breiig, daher habe ich noch einen Löffel Flohsamenschalen dazugegeben – das war aber eigentlich nicht wirklich nötig. Die Mischung aus Weizen- und Roggenmehl mit dem Sauerteig ist extrem lecker und ist sicherlich nicht das letzte Mal gebacken worden.
Angelika Schmidt



Leider hat der letzte alteingesessene Bäcker bei uns aufgegeben. Das war meines Wissens der einzige, bei dem es noch echte Kümmelschuster gab. Den Kümmel-Kalle aus **BROT** 06/22 habe ich zum Anlass genommen,

vom fertigen Teig drei Teile „abzuzwacken“. Somit gibt es zwar ein etwas kleineres Brot, aber zum Abendessen Kümmelschuster. Lecker.

Ina Hoyer

Aus **BROT** 06/22 habe ich Harald gebacken. Das Brot ist wunderbar saftig, kernig, schmeckt nussig und mein Anstellgut verleiht ihm eine feine Säure. Mit Leberwurst oder Honig schmeckt es mir am besten.
Julia Soldmann



Familienbedingt musste ich einige Monate mit dem Brotbacken aussetzen. Aber Euer Kürbis-Mascarpone-Brot in **BROT 06/22** hat mich dann mal wieder angeregt und ich finde, das Ergebnis kann sich wirklich sehen (und schmecken) lassen. Genial sind die intensive Farbe und die tolle Kruste, die zwar dick aussieht, aber sehr zart ausfällt. Super einfach und wirklich schnell gemacht ist die Lazy Daisy. Wohl wirklich das einfachste Brot, das ich in den letzten zwei Jahren gebacken habe, großporig wie auf Eurem Foto im Heft. **Uwe Wäldchen**



Ich habe das Kürbis-Mascarpone-Brot aus **BROT 06/22** nachgebacken. Mir gefiel sehr gut, wie geschmeidig der Teig bei der Zubereitung war. Beim Backen duftet es nach Kürbis und Mascarpone und mit einer selbstgemachten Butter lässt sich das frischgebackene Brot gut verkosten. Einfach lecker und super passend für den Herbst.

Adrian Porwol

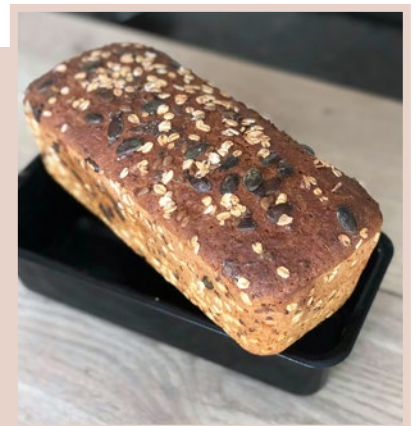
Wir haben das Kübra (links) und das Apple Flash (rechts) aus **BROT 06/22** im Holzofen gebacken. Das Ergebnis ist sensationell!

Steffi Schramm



Ich habe die Hafer-Conni aus **BROT 05/22** gebacken – sie schmeckt traumhaft gut und die Kruste mit den Saaten ist das i-Tüpfelchen. Dinkel und Hafer in Kombination finde ich persönlich geschmacklich mega. Ich denke, die Stockgare war bei mir etwas zu lange, so war fast kein Ofentrieb mehr da. Die Krume ist trotzdem schön und geschmacklich richtig gut. Ich backe sonst normalerweise gerne in Stahlbackkästen, gestern habe ich allerdings meine kleine Emaille-Kastenform benutzt, so hat das Brot rundum eine Knusperkruste bekommen.

Astrid Capan



Das Kranichbrot aus **BROT 06/22** hat mich tatsächlich positiv überrascht. Ich hätte es mir kompakter vorgestellt, weil ich die Konsistenz des Teiges nicht einschätzen konnte. Eigentlich war es ein klebriger Teig, aber trotzdem ließ er sich gut rundwirken. **Sonja Blanke**

Ich habe mir dieses Mal die Dinkel-Schmand-Kruste aus **BROT 06/22** ausgesucht. Ich liebe Waldstaudenroggen, das gibt dem Brot eine förmliche Geschmacksexplosion. Da es viele Bäcker bei uns nicht so verwenden, muss ich es selber backen. Ein Brot, das ich öfter backen werde.

Nicole Sprenger





Ich habe das Kübra aus **BROT 06/22** gebacken. Es schmeckt unglaublich gut. Gebacken wurde es übrigens mit Dinkelmehl – auch der Vorteig wurde mit Dinkelvollkornmehl gemacht. Ein super Rezept, danke dafür.

Eva Öttl



Nach Monaten mit Backpause bin ich endlich mal wieder zum Brotbacken gekommen. Corona und Quarantäne haben manchmal doch etwas Gutes. Entstanden ist das Easy going aus **BROT 06/22**.

Jacqueline Kukofka



Das Rezept für Apple Flash aus **BROT 06/22** fand ich sehr spannend. Und obwohl ich sonst nur Lievito Madre verwende, habe ich es sofort nachgebacken. Es sieht bei mir ganz anders aus als im Heft. Aber der Geschmack ist einzigartig. Als Schüttflüssigkeit habe ich Apfelsaft einer Streuobstwiese aus dem Ort verwendet und frisch geknackte Walnüsse. Die Krume ist wohl dadurch lila geworden?

Bärbel Böse



Ich habe das Patatatadaaa aus **BROT 06/22** gebacken. Das Weizenmehl habe ich durch Dinkelruchmehl ersetzt. Nach der Stockgare war etwas Wasser auf dem Teig, vermutlich haben die Kartoffeln Wasser gezogen. Das Brot schmeckt gut. Jedoch würde ich beim nächsten Mal die Kartoffeln eher grob reiben.

Sabine Dorn



Das Brennnesselbrot aus **BROT 06/22** hat mich angelacht. Brennnesselpesto hatte ich noch im Kühlschrank, alle Mehlsorten aus dem Rezept waren ebenso verfügbar. Die Saaten habe ich zunächst trocken angeröstet, das gibt noch mehr Aroma. Es war keine Schüttflüssigkeit übrig. Zum Teig habe ich noch einen Teelöffel Brennnesselsamen hinzugefügt. Er hat sich bilderbuchmäßig verarbeiten lassen, die Zubereitung fügt sich prima in den Tagesablauf ein. Zum Abkühlen war heute keine Zeit, das Brot musste noch warm verkostet werden. Außen knusprig, innen luftig. Mit etwas Salzbutter einfach ein Genuss. **Christine Kehr**



Ich habe Harald aus **BROT 06/22** gebacken. Es ist ein sehr einfaches Rezept. Schmeckt sehr gut – sowohl mit Wurst oder Käse als auch mit Marmelade. Es hat eine kompakte Krume und eine gute Kruste. Eingehüllt im Leinen-Brotbeutel, bewahre ich es im Holzbrotkasten auf.

Silvia Wolzt





Den Dinkel-Fluffis aus **BROT** 05/22 habe ich ein Mehlkochstück hinzugefügt, da ich kein **BROT**-Granulat hatte. Getrieben habe ich den Teig mit meiner Lievito Madre. Geschmacklich ist es echt gut geworden, vom Aussehen her

finde ich es auch okay. Der Teig war etwas weich, das lag wahrscheinlich daran, dass ich zu wenig Flüssigkeit reduziert habe.

Eileen Gross

Am Backtag habe ich mich dem Aroma-Zopf aus **BROT** 06/22 gewidmet, aber ohne Saaten und mit sechs Strängen geflochten, wie ich es vor langer Zeit von meiner Mutter gelernt habe. Er ist super fluffig und saftig geworden.

Irmi Stemmer

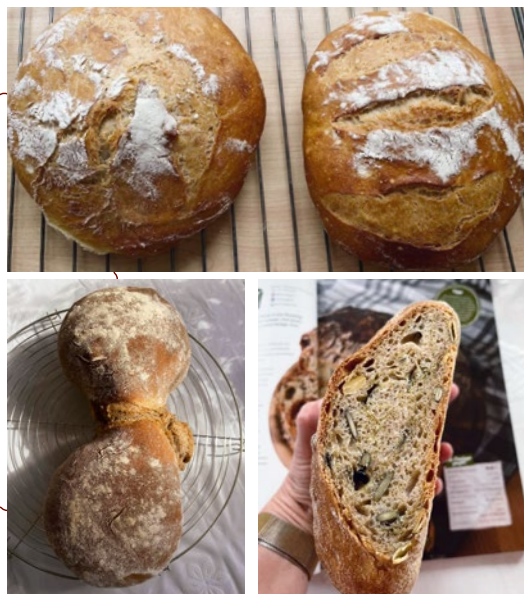


Von mir gibt es heute ein ganz einfaches, aber dennoch richtig leckeres Brot. Easy going aus **BROT** 06/22, ein No-Knead-Rezept von Tanja Schlund. Dinkel-Vollkornmehl und 630er Dinkel mit Roggen 1150, ein bisschen Hefe und lange, kalte Gare sind vonnöten. Normalerweise soll es morgens sofort in den heißen Topf. Ich habe den Teig aber noch zwei bis drei Stunden – ich habe nicht genau auf die Uhr geschaut – akklimatisieren lassen. Dann sah er backfertiger aus. Uns gefällt es super gut. Beim nächsten Mal ersetze ich vielleicht die Hefe durch Lievito Madre.

Anja Kaufhold

Ich habe Urlaub, Zeit und **BROT** 06/22. Das erste Projekt war Lazy Daisy und sie schmeckte himmlisch. Das zweite ist die Sandra – ein nettes Alltagsbrot. Nummer Drei ist Kübra und super lecker.

Anja Herrmann



Heute gab es zum Frühstück die Dinkel-Schmand-Kruste aus **BROT** 06/22. Ein super aromatisches Brot. Es hat eine weiche Kruste und eine saftige, fluffige Krume. Das war sicher nicht das letzte Mal auf unserem Frühstückstisch.

Ursula Ewald



**Zeigt her
Eure Brote!**

Ihr habt Rezepte aus **BROT** nachgebacken? Zeigt uns das Ergebnis und schreibt ein paar Zeilen dazu. Was hat Euch gefallen? Was nicht? Einfach Mail an redaktion@brot-magazin.de. Wir freuen uns auf Eure Brote.

Sauerteig

- ▶ 110 g Wasser (warm)
- ▶ 110 g Kamutmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

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

Autolyseteig

- ▶ 145 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 20 g Wasser (kalt, optional)
- ▶ 9 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 145 g Kamutkörner (gekeimt, alternativ Dinkelkörner)

Rezept & Bild: Marta Ullmann

- Instagram @martaullmann
- Facebook /martaullmannf
- Website martaullmann.com

Kamutkeimling

Ein reines Vollkornbrot aus Dinkel und Kamut, angereichert mit keimten Kamutkörnern – das macht lange satt und liefert wertvolle Nährstoffe. Im Teig ergänzen sich die nussig-milden Aromen beider Getreide hervorragend. Da bekommt man gleich richtig Lust auf eine leckere Scheibe Brot mit Butter oder Schmalz.

- 🕒 Alle Zutaten – außer die keimten Körner – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten.
- 🕒 Die Kamutkörner hinzugeben und auf langsamer Stufe 1 Minute untermischen. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform (zirka 20 cm) geben und abgedeckt bei Raumtemperatur etwa 3,5 Stunden zur Gare stellen.
- 🕒 Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Die Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren und 50-60 Minuten backen. 🍲



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Kamut, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	9 Stunden
Zeit am Backtag:	9 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	nein

Tipp

Kamutmehl findet sich im Handel häufig unter der Bezeichnung Khorasan. Das Getreide lässt sich hier sehr gut durch Dinkel, Einkorn oder Emmer ersetzen. Eine ausführliche Anleitung zum Keimen von Getreide und Saaten findet sich in BROT 04/22 ab Seite 20.

Zeitstraster

- 8.00 Uhr Sauerteig ansetzen
- 12.00 Uhr Hauptteig ansetzen
- 12.15 Uhr Teig in die Form geben
- 15.15 Uhr Ofen vorheizen
- 15.45 Uhr Backen
- 16.40 Uhr Brot fertig

PLZ 20000



Mühle Erks

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!

Bioland

Horster Hauptstraße 5
26446 Friedeburg / OT Horsten
Telefon 04453 2230
www.muehle-erks.de

PLZ 30000



Hagenmühle

Getreide, Mehle,
Backzutaten und vieles mehr
gibt es in unserem Hofladen

Hagenmühle
Bahnhofstr. 18,
34393 Grebenstein
05674 206
www.hagenmuehle.com

PLZ 50000



Horbacher Mühle

**Backen wie zu
Omas Zeiten**

www.horbacher-muehle.de



Mühlenfinder



PLZ 60000



**BIO MÜHLE
EILING**

BIO MÜHLE EILING
Möhnstraße 98
59581 Warstein
shop@biomuehle-eiling.de
www.biomuehle-eiling.de



Zimmermann-Mühle

Aus Tradition gut

Fränkischer Grünkern, regionale Mehle
und Backmischungen ohne künstliche
Zusatzstoffe online einkaufen unter
www.zimmermann-muehle.de



Gaimühle 1, 63928 Riedern
Tel.: 09378 99950

PLZ 70000



WALZ-MÜHLE

Erlebniseinkauf im
neuen Mühlenmarkt
oder im Onlineshop



Steigle 34 72160 Horb
07451-6252709
www.walz-muehle.com



Stingel-Mühle
72336 Balingen



Versandkostenfrei ab 45 €

**QUALITÄTSMEHLE
BACKMISCHUNGEN
BACKZUTATEN
& ZUBEHÖR**

www.mehlkaufen.de

PLZ 80000



**BLATTERT
MÜHLE & KORNSHAUS**

**GETREIDE
MEHLE
BACKZUTATEN**

von den Höhenlagen
des Schwarzwaldes

79848 Bonndorf, Telefon: 07703 318
blattert-muehle.de



**Mailänder
MÜHLE**

Egerweg 30 • 86753 Möttingen
Tel.: 09083/208 • Fax: 92.02.08

Online shoppen:
mailaender-muehle.de

Alle Mühlenprodukte auch in BIO
Besondere Spezialität
Gelbweizenmehl




DRAX-MÜHLE

SHOP

Mehl, Getreide und Backzutaten
direkt aus der Mühle!
www.drax-muehle.de

Drax-Mühle GmbH
Hochhaus 5 • 83562 Rechtmehring
Tel. 08072-8276



Die Wolfmühle



Scan mich

...unser Können
liegt in Ihrer Hand

**100% Bio pur
Getreide & Mehle**
vom Müllermeister
Andreas Löffl

- Onlineshop
- Hofladen
- Reinigungsanlage
- Gastronomie

**100 % bio-
zertifiziert in
allen Bereichen
DE-Öko-006**

**Andreas Löffl &
Kathrin Nagy**
Wolfmühle 1
85661 Forstinning



PLZ 90000



Schustermühle
Seit 1825

- Mehl
- Getreide
- Backzutaten

Aus der
Region für
die Region.

besuchen Sie unseren
Onlineshop

Schustermühle
Eisersdorf 8 • 95478 Kemnath-Stadt
Tel: 09642-477
www.schustermuehle.de
info@schustermuehle.de

Österreich



la mih la

Langers Mühlenladen

Alles rund ums
Backen, Kochen und
vieles mehr

www.lamuehla.at

Schubertstraße 15
3452 Atzenbrugg
Österreich

office@langermuehle.at
Telefon: +43 2275/5273



**Rosenfellner
Mühle**

**GUTES FÜR
DICH!**

**EXZELLENT BIOQUALITÄT -
GUT FÜRS BAUCHGEFÜHL!**

23 Sorten Mehl, u.a. auf Stein vermahlen,
Backmalze, Trockensauerteige u.v.m

Bequem online bestellen unter
www.rosenfellner.at



HOCHMÜHLE FRAUENLOB IN PLAINFELD
FAMILIENBETRIEB SEIT 1991

Viele BIO-Getreide Spezialitäten
Paketversand nach AT + DE
Mühlenladen Mo-Fr geöffnet

Hochmühle Frauenlob
Dorf 15
5325 Plainfeld
www.frauenlob.at

Sauerteigführungen

Work-Life-Balance der Mikroben

Sauerteig ist nicht gleich Sauerteig. Eine Vielzahl an Mikroorganismen, verschiedene Temperaturen und Reifezeiten sowie die Zusammensetzung der Zutaten bestimmen seine Triebkraft wie auch sein Geschmacksprofil. Entsprechend vielseitig sind auch die Einsatzmöglichkeiten. Wer die wesentlichen Parameter kennt, kann den Geschmack und die Optik von Broten optimal steuern.

Zwei Zutaten braucht es, um einen Sauerteig herzustellen: Mehl und Wasser. Wenn man sie vermischt und einige Zeit sich selbst überlässt, beginnen sich die Mikroorganismen zu vermehren, die sich auf der Schale des Korns sowie in der Umgebung befinden. Mit Hilfe des richtigen Mikroben-Mixes wird das Mehl fermentiert.

Leben im Teig

In einem daheim hergestellten Sauerteig befinden sich bis zu tausend unterschiedliche Mikroorganismen-Kulturen. Entscheidend sind zwei davon: Milchsäurebakterien und Hefen. Sie leben in Balance zusammen. Im Mehl befindliche Enzyme des Getreides zerlegen zunächst Stärke des Mehls in Einfach- und Zweifachzucker, also Glucose und Maltose.

Diese wiederum dienen Hefen und Milchsäurebakterien als Nahrung. Sie sind es, die den Zucker zu Kohlendioxid, Milchsäure, Essigsäure und Alkohol verstoffwechseln. Also jene Zutaten, die dem Teig Aroma und Trieb geben. Stimmen die Bedingungen, entwickelt sich in dem Gemisch eine geeignete Mikroflora, sodass sich mit dem Sauerteig schließlich Brot backen lässt. In einem klassischen Sauerteig beträgt das Verhältnis von Milchsäurebakterien zu Hefen etwa 9:1. Die Bakterien werden dabei in homofermentative und heterofermentative unterschieden.





Grundsätzlich eignet sich jedes Getreide, um einen Sauerteig anzusetzen

Homofermentative Laktobazillen produzieren hauptsächlich Milchsäure – ähnlich wie bei Sauerkraut, Joghurt oder Quark. Heterofermentative Milchsäurebakterien bieten da mehr Vielfalt. Sie verstoffwechseln den Zucker zu Milchsäure, Essigsäure sowie Alkohol und ein wenig Kohlendioxid. Letzteres wird von den Hefen in größeren Mengen hergestellt. Es ist das Gärgas, das die Krume des Gebäcks lockert.

Je nach Mischung, Temperatur und Reifezeit entwickeln Sauerteige verschiedene Eigenschaften. Sie sind zum Beispiel unterschiedlich triebstark, aromatisch mild oder besonders säuerlich. Auch die Auswahl des Mehls spielt hierbei eine Rolle. So sagt man Roggensauerteigen ein eher kräftiges Aroma nach, während ein Weizensauer eher als mild gilt. Von einem Faktor allein hängt das jeweilige Ergebnis allerdings nicht ab.

Grundsätzlich eignen sich alle Brotgetreide, um einen Sauerteig anzusetzen. Empfehlenswert ist die Nutzung von Bio-Vollkornmehl, da der Schalenanteil – und somit auch die Zahl der Mikroorganismen – hoch und unbehandelt ist. Ob das Triebmittel mild oder kräftig wird, hängt dabei vorwiegend von der Reifezeit sowie der dabei vorherrschenden Temperatur ab. Diese Faktoren entscheiden letztlich darüber, welche Mikroorganismen den Teig stärker prägen.

Zeit und Temperatur

So nimmt beispielsweise die Mischung von Mehl und Schüttflüssigkeit Einfluss auf die Reifezeit. Um ihr Verhältnis zu beschreiben, ist auch von Teigausbeute (TA) die Rede. Sie gibt die Wassermenge im Verhältnis zur Mehlmenge an. Dabei gilt 100 g Mehl immer als Grundmenge. Gibt man 50 g Wasser auf 100 g Mehl, beträgt die TA 150. Bei 100 g Wasser auf 100 g Mehl liegt die TA bei 200.

In Sauerteigen mit hoher Teigausbeute, also einer bezogen auf das Mehlgewicht hohen Flüssigkeitsmenge, vermehren sich Mikroorganismen schneller. Sauerteige mit niedriger Teigausbeute reifen hingegen langsamer.



Sauerteig kann auf unterschiedliche Weise geführt werden, so steuert man Trieb und Aroma

Auch die Temperatur hat einen Effekt darauf, wie schnell ein Sauerteig zur Reife gelangt. Wärme regt die Tätigkeit der Mikroorganismen an. Darüber hinaus hat die Temperatur Einfluss auf den Geschmack. Reift der Sauerteig wärmer und in der Folge schneller, bleibt den Laktobazillen weniger Zeit für die Säuerung. Entsprechend sind warm geführte Teige milder. Die langsame kühle Reifung fördert eine stärkere Säure-Note.

MASTERCLASS SAUERTEIG

In der Masterclass Sauerteig der BROTakademie setzt Du in nur wenigen Tagen unter fachkundiger Anleitung Deinen eigenen Sauerteig an, backst ein erstes Brot damit und erfährst alles Wichtige über Pflege, Einsatz und Rettung Deines Sauerteiges. Neben Basis-Wissen erhältst Du auch mit Sauerteig-Erfahrung noch viel nützliche Information. Im Rahmen des Online-Kurses wird alles leicht verständlich Schritt für Schritt in Video-Lektionen erklärt. Darüber hinaus gibt es Kurs-Unterlagen zum Download. Die Lektionen werden nach und nach freigegeben, stehen dann aber zeitlich unbegrenzt zur Verfügung und können immer wieder angesehen werden.



Mehr Informationen und Anmeldung:
brot-akademie.com



Mischt man Mehl mit Wasser und gibt der Masse Zeit, vermehren sich darin Mikroorganismen und fermentieren das Mehl

Der optimale Bereich liegt grundsätzlich zwischen 20°C und 30°C. Bei Temperaturen von mehr als 35°C wird es langsam ungemütlich für viele Mikroorganismen, bei über 40°C kann es für einzelne bereits gefährlich sein, weil sie in höheren Temperaturbereichen nicht überlebensfähig sind.

Mit der Temperatur des Wassers bestimmt man beim Ansatz und der Pflege die Anfangstemperatur des Sauerteiges. Empfehlenswert ist eine Wassertemperatur von 30°C bis 40°C, sodass der fertig gerührte Sauerteig zirka 25°C bis 30°C warm ist. Ein Teil der Wärme geht durch das kältere Gefäß sowie das Mehl verloren.

Der Sauerteig sollte am Höhepunkt seiner Reife verwendet werden. Diesen Zeitpunkt erkennt man daran, dass sich das Volumen des Teigs erhöht hat und er sich nach oben wölbt. Lässt man ihn zu lange reifen, wird er überreif, fällt wieder in sich zusammen, den Mikroorganismen geht die Nahrung aus und die Triebkraft lässt nach. Da hilft eine Auffrischung, um frische Nahrung ins Biotop zu geben.

Sauerteig führen

Im Bäckerei-Jargon spricht man statt von Sauerteig auch häufig von Anstellgut, da mit ihm, Mehl, Wasser und möglichen weiteren Zutaten ein Vor- oder Hauptteig zum Brotbacken „angestellt“ wird. Man mischt dafür eine geringe Menge des reifen Sauerteigs mit den gewählten Komponenten zu einem Teig



Je nach Mischungsverhältnis, Reifezeit und Temperaturen ergibt sich eine größere ...



... oder eine kleinere Porung im Teig

und lässt diesen wiederum reifen. Das kann in einer oder in mehreren Stufen, also mehrmals nacheinander, geschehen.

Jede weitere Auffrischung bringt mehr Aktivität in die Mikroflora. Durch die Wahl der Zutaten, der jeweiligen Temperatur und der Reifezeit werden außerdem die beschriebenen Effekte erzielt, zum Beispiel der Säuregrad erhöht oder doch lieber ein mildes Aroma geschaffen.


Ein-Stufen-Führungen


Die Detmolder Ein-Stufen-Führung ist die einfachste Variante aller Stufen-Führungen. Hier wird der Sauerteig direkt angesetzt. Diese Variante enthält kräftige Aromen und – je nach Führung – einen hohen Säuregrad. Als Anstellgut verwendet man 10 Prozent der zu versäuernden Mehlmenge und ebenso viel Wasser wie Mehl. Das kann beispielsweise so aussehen:


- ▶ 100 g Wasser (35°C)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Dieser Sauerteig wird bei einer konstanten Temperatur zwischen 5°C und 26°C und

Text: Marta Ullmann

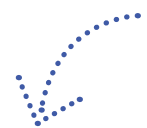
 @martauullmann

 /martauullmannf

 martauullmann.com

DREI-STUFEN-FÜHRUNG

	Reifezeit (Stunden)	Temperatur (°C)	Teigausbeute (TA)
Anfrischsauer	5-6	24-26	200-250
Grundsauer	8-24	22-26	150-165
Vollsauer	3-4	28-30	180-200





In Sauerteigen mit hoher Teigausbeute vermehren sich die Mikroorganismen schneller

einer Reifezeit von 15 bis 24 Stunden geführt. Alternativ kann die Anfangstemperatur von 30°C im Laufe der Reifezeit auch auf Raumtemperatur (22°C bis 23°C) fallen. Damit das Verfahren funktioniert, muss das verwendete Anstellgut regelmäßig – idealerweise einmal pro Woche – aufgefrischt werden. So ist es beim Ansatz der Ein-Stufen-Führung reif.

Ruht das Anstellgut bereits zu lange im Kühlschrank, gelingt diese Führung nicht optimal. Die Mikroorganismen sind dann zu wenig aktiv und das Brot kann nicht ausreichend gelockert werden. In Lehrbüchern wird für diese Fälle häufig die Zugabe von kommerzieller Hefe empfohlen. Erfahrungsgemäß ist das aber nicht notwendig, wenn der Sauerteig gut gepflegt wird.

Eine weitere Ein-Stufen-Führung ist die 1:1:1-Methode. Mit ihr kreierte man einen sehr milden Sauerteig. Dabei werden Mehl, Wasser und Anstellgut zu gleichen Teilen vermischt:

- ▶ 100 g Wasser (35°C)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Anstellgut

Der Sauerteig sollte sein Volumen bereits in 2 bis 4 Stunden bei einer Temperatur von 26°C bis 30°C verdoppeln. Die hohe Anstellgutmenge sorgt für die schnelle Entwicklung und mildes Aroma. Diese Variante kann

auch sehr gut zur regelmäßigen Auffrischung des Sauerteiges oder direkt zum Backen verwendet werden.

Das Monheimer Salzsauer-Verfahren ist eine einstufige Sauerteigführung, bei der, gemessen an der Mehlmenge, 2 Prozent Salz und 20 Prozent Anstellgutmenge hinzugegeben werden:

- ▶ 100 g Wasser (30°C)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz

SAUERTEIG ANSETZEN

Für den Ansatz empfiehlt sich Bio-Vollkornmehl. Ansonsten braucht es nur Wasser sowie ein verschließbares Glas und ein warmes Plätzchen in der Wohnung.

Tag 1

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Beides in einem verschließbaren Glas zu einem Brei verrühren und für 24 Stunden warm stellen. Temperaturen zwischen 20°C und 30°C sind gut, zwischen 25°C und 30°C besser.

Tag 2

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Beides im selben Glas mit der Masse vom Vortag zusammenrühren und erneut für 24 Stunden warm stellen.

Tag 3

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Die Masse sollte sich schon gehoben haben und von Blasen durchsetzt sein. Der Geruch kann von angenehm säuerlich bis zu verfaulten Eiern reichen. Das ist normal. Nur wenn Schimmel im Spiel ist, muss von vorn begonnen werden.

Wie gehabt, die Zutaten in die Masse einrühren. Wenn der Teig sich zum Vortag allerdings schon verdoppelt hat, vielleicht sogar schon eingefallen ist, dann 50 g des Ansatzes aus dem Glas mit je 50 g Mehl sowie 50 g Wasser mischen und 12 Stunden warm reifen lassen. Hat sich danach noch nicht viel getan, weitere 12 Stunden reifen lassen. Ansonsten gleich wieder 50 g abnehmen und mit 50 g Mehl sowie 50 g Wasser mischen, 12 Stunden reifen lassen.

Tag 4

Ab jetzt heißt der Sauerteigansatz Anstellgut und ist auf Trab. Er kann, besser gesagt: muss zur Lagerung in den Kühlschrank wandern. Aufgrund der Kälte verlangsamt sich die Aktivität der Mikroorganismen, die Nahrung reicht also länger.

Anfallende Reste während des Ansetzens werden entsorgt. In ihnen tummeln sich unter anderem Fäulnis-Bakterien, die erst im weiteren Verlauf aussterben und nicht verzehrt werden sollten.



Ein reifer Sauerteig treibt das Brot ganz ohne Zusatz von Backhefe

Salz hemmt die Fermentation. Die Reifezeit verlängert sich dadurch, was zu einem intensiveren Geschmack führt, den Sauerteig aber auch gärtoleranter macht. Das bedeutet, die Gefahr der Überreife besteht nicht so schnell. Die Reifezeit beträgt 12 bis 16 Stunden bei einer Starttemperatur von 35°C, die während der Reifezeit auf 20 bis 25°C fällt.



ANSTELLGUT PFLEGEN

Ein Sauerteig kann nur so gut werden wie die Qualität seines Anstellgutes. Sie bleibt durch häufige und richtige Fütterungen erhalten. Unregelmäßige und zu kalte Fütterungen bringen das Anstellgut in die falsche Richtung, was die Balance der Mikroorganismen durcheinanderbringen kann. Das Anstellgut sollte daher regelmäßig mit Wasser und Mehl vermischt und bei der gewünschten Temperatur zur Reife gestellt werden, um den Mikroben neues Futter zu geben. So erhält man den Sauerteig am Leben.

Wird das Anstellgut anfangs mit Vollkornmehl hergestellt, kann man für die Pflege problemlos auch hellere Typenmehle verwenden. Dabei empfiehlt es sich, bei einer Mehl-Type zu bleiben, auf die sich die Mikroorganismen einstellen können. Mit diesen Zutaten wird der Sauerteig idealerweise einmal wöchentlich weitergeführt:

- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Mehl
- ▶ 20 g Anstellgut

Das Anstellgut mit dem Wasser verrühren, dann das Mehl hinzugeben und alles gut vermischen. An einem warmen Ort reifen lassen bis sich der Teig nach oben wölbt, dann zur Lagerung in den Kühlschrank. Es empfiehlt sich der Temperaturbereich zwischen 20°C und 30°C.

Bei der Pflege anfallende Reste können beliebig zu Gebäcken gegeben werden. Sie boostern den Geschmack.

LESE-TIPP

Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit der **BROT**Fibel Sauerteig bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen. Alle Informationen und Bestellung: brot-magazin.de/einkaufen



Mehr-Stufen-Führungen

Als Kür kann die Herstellung eines dreistufigen Sauerteiges nach der Detmolder Drei-Stufen-Führung bezeichnet werden. Hierbei wird ein Sauerteig in drei Etappen bei unterschiedlicher Temperatur und Teigausbeute hergestellt. Jede Stufe hat ein anderes Ziel:

1. Stufe: Anfrischsauer (Vermehrung der Hefen)

- ▶ 15 g Wasser (30°C)
- ▶ 15 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Anstellgut

Reifezeit: 5-6 Stunden

Temperatur: 24-26°C

Teigausbeute: 200-250

Ein wenig Salz hemmt die Säurebildung beim Monheimer Salzsauer-Verfahren





Über die Wassertemperatur lässt sich die Teigtemperatur steuern

2. Stufe: Grundsauer
(Vermehrung der Laktobazillen, Aromaentwicklung)

- ▶ Anfrischsauer
- ▶ 85 g Wasser (30°C)
- ▶ 150 g Roggenmehl Vollkorn
- Reifezeit: 8-24 Stunden
- Temperatur: 22-26°C
- Teigausbeute: 150-165

3. Stufe: Vollsauer
(Optimierung von Säure und Triebkraft)

- ▶ Grundsauer
- ▶ 350 g Wasser (30°C)
- ▶ 330 g Roggenmehl Vollkorn
- Reifezeit: 3-4 Stunden
- Temperatur: 28-30°C
- Teigausbeute: 180-200

Während sich diese Art der Führung perfekt in die Arbeitsabläufe einer Bäckerei integrieren lässt, ist sie aufgrund des hohen Aufwands zuhause nur schwer umsetzbar. Für ein optimales Ergebnis müssen die verschiedenen Temperaturen genau eingehalten werden. Traut man sich jedoch an das Wagnis heran, erhält man einen triebstarken, aromatisch ausgewogenen Sauerteig.

Die Detmolder Zwei-Stufen-Führung ist eine etwas weniger aufwändige Variante. Sie entspricht der Drei-Stufen-Führung, nur dass hier auf den Anfrischsauer verzichtet wird. Stattdessen nimmt man die entsprechende Menge von 35 g eines reifen Anstellgutes und ersetzt damit den Anfrischsauerteig in Stufe 2:



Auf dem Höhepunkt seiner Aktivität wölbt sich der Sauerteig nach oben, danach fällt er wieder in sich zusammen

1. Stufe: Grundsauer

- ▶ 85 g Wasser (30°C)
- ▶ 150 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 35 g Anstellgut
- Reifezeit: 8-24 Stunden
- Temperatur: 22-26°C
- Teigausbeute: 150-165

2. Stufe: Vollsauer

- ▶ Grundsauer
- ▶ 350 g Wasser (30°C)
- ▶ 330 g Roggenmehl Vollkorn
- Reifezeit: 3-4 Stunden
- Temperatur: 28-30°C
- Teigausbeute: 180-200

Experimentieren lohnt sich

Es gibt viele Möglichkeiten, Sauerteige zu führen. Mit der Kombination aus Anstellgutmenge, Reifezeit, Temperatur und TA kann man den Geschmack sowie die Optik der Porung steuern, so wie man sie sich wünscht. Mit ein wenig Erfahrung lernt man die Unterschiede schnell kennen und kann nach Lust und Laune die wesentlichen Parameter kombinieren. 📌



EIGENSCHAFTEN VERSCHIEDENER SAUERTEIGE

	Aufwand	Triebkraft	Säure
Detmolder Ein-Stufen-Führung	+	+	+++
1:1:1-Methode	+	++	+
Monheimer Salzsauer-Verfahren	+	++	++
Detmolder Zwei-Stufen-Führung	++	++	++
Detmolder Drei-Stufen-Führung	+++	+++	+




Vollkornquaden

Nur Wasser, Roggenmehl und Salz kommen für dieses klassische Vollkorn-Kastenbrot in den Teig. So schlicht die Zubereitung, so vielseitig ist das Gebäck auf dem Esstisch: Besonders gut passt es zu herzhaften Aufstrichen oder Belägen, mundet aber auch mit Kräuterquark oder zu einem zünftigen Eintopf. Urig und saftig – so lässt sich das Brot wohl am besten beschreiben.

Teig-Zutaten

- ▶ 480 g Wasser (warm)
- ▶ 500 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Anstellgut
- ▶ 11 g Salz

Rezept & Bild: Marta Ullmann

 @martauullmann
 /martauullmannf
 martauullmann.com

Tipp

Der Teig ist reif zum Backen, wenn er am Rand der Kastenform angekommen ist und sich kleine Löcher an der Oberfläche gebildet haben.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Roggen
Triebmittel: Sauerteig
Teigkonsistenz: weich, klebrig
Zeit gesamt: 9,5-11,5 Stunden
Zeit am Backtag: 9,5-11,5 Stunden
Backzeit: 50-60 Minuten
Starttemperatur: 240°C
Backtemperatur: 220°C sofort
Schwaden: nein

- 🕒 Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen. Den Teig in eine gut gefettete sowie bemehlte Kastenform (zirka 20 cm) geben und die Oberfläche glattstreichen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen.
- 🕒 Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Den Teig in der Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren und 50-60 Minuten backen. 🍴



Zeitraster

8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

8.15 Uhr
Teig in die Kastenform geben

17.30 Uhr
Ofen vorheizen

18.00 Uhr
Backen

19.00 Uhr
Brot fertig



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Inspiration

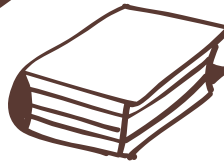
Dem Thema Brot kann man sich von vielen Seiten nähern: kulinarisch, technisch, wirtschaftlich, künstlerisch. Hier eine Auswahl von Dingen, die in letzter Zeit unsere Aufmerksamkeit erregt haben.

Christoph Merker, Autor und Künstler aus Niederbayern, weiß genau, wie befreiend die Arbeit mit den eigenen Händen sein kann: Bevor er studierte, besuchte er eine Berufsfachschule für Holzbildhauerei und Schreinerei. Und es ist eben nicht nur Holz, das sich mit Geduld und Handarbeit formen lässt. Das Brotbacken ist ebenso ein Handwerk für sich und wird in dem Buch thematisiert. Der Autor versteht Handwerk nicht als Berufszweig, sondern als eine Art Refugium und nähert sich dem Thema philosophisch und autobiographisch. Anhand von Illustrationen, Anleitungen und Tipps liefert der Autor einen vielseitigen Einblick in die Welt des Selbermachens – auch von Brot, mit dem es gleich im ersten Kapitel losgeht. Wer sich für handwerkliche Möglichkeiten interessiert und Lust auf verschiedene handfeste Hobbies hat, macht mit dem Buch „Ein Mann – ein Werk“ bestimmt nichts verkehrt.


Christoph Merker
Ein Mann – ein Werk
Kleine Philosophie des Selbermachens
Ludwig Verlag
176 Seiten
ISBN: 978-3-453-28157-8
20,00 Euro



penguinrandomhouse.de/Buch/Ein-Mann-ein-Werk/Christoph-Merker/Ludwig/e609000.rhd




Mirja Hauber ist leidenschaftliche Bäckerin und bietet Onlinekurse für Interessierte an. Außerdem zeigt sie auf ihrem Instagram-Kanal, was sie selbst gerade aus dem Ofen geholt hat. Dabei kann es sich mal um Toastbrotkreationen oder ein Roggenschrotbrot und mal um rustikale Dinkelsemmeln oder andere Brötchenideen handeln. Ihre Inspiration holt sich Mirja aus Büchern sowie Blogs. Und gibt sie schön verpackt in ihren Posts weiter.

 @backtotherootsbymirja



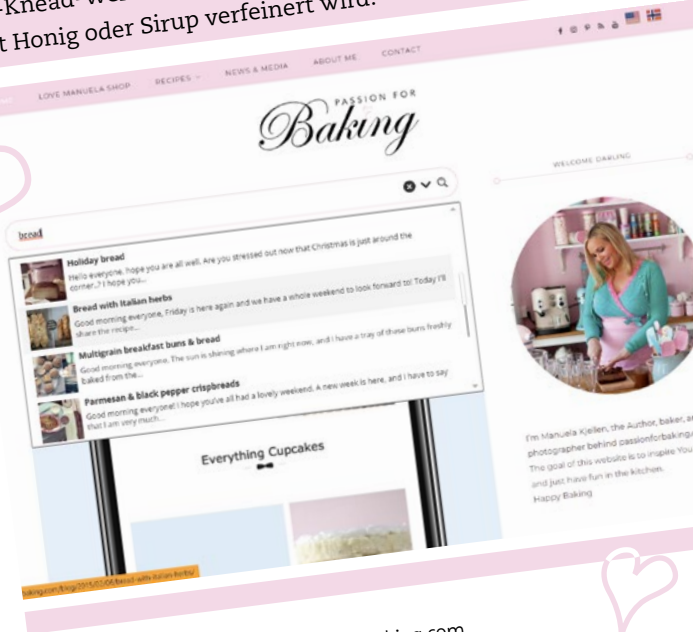
Falls in der kalten Jahreszeit das Schmöcker-Material ausgeht, schafft das Foodblog Passion for Baking Abhilfe. Dort gewährt die norwegische Bloggerin und Autorin Manuela Kjielen Einblicke in ihre kreative Reise. Als Autorin von bisher sieben Backbüchern kennt sie sich mit Rezepten gut aus. Ihr Instagram-Account hat stolze 1,3 Millionen Followerinnen und Follower. Über die Suchfunktion lassen sich auf Manuelas Blog allerdand Brotrezepte finden. Zum Beispiel das Rezept für ein knuspriges No-Knead-Weißbrot oder das sogenannte Holiday Bread, das mit Honig oder Sirup verfeinert wird.





 /groups/brotforum




Ein buntes Panorama an Themen und Ideen aus der **BROT**Welt bekommt man im **BROT-Forum** zu sehen. Wer gerne zuhause backt, findet in dieser Facebook-Gruppe Gleichgesinnte und kann den virtuellen Raum zur Diskussion über die geteilte Leidenschaft nutzen. Außerdem bekommt man die Gelegenheit, die eigenen Brote zu zeigen und sich über die Umsetzung der Rezepte der vergangenen **BROT**Ausgaben direkt auszutauschen. Auch über das Magazin selbst wird dort regelmäßig auf dem Laufenden gehalten.

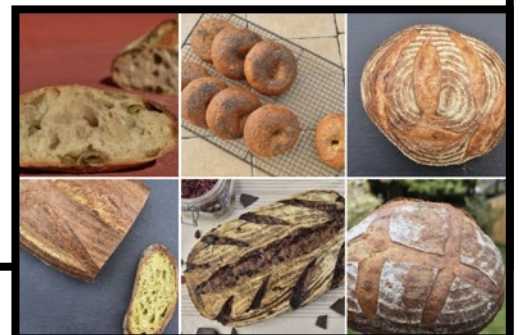
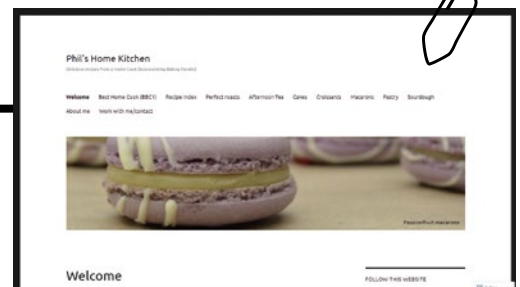


 passionforbaking.com
 @passionforbaking



Aus der Grafschaft Surrey im Vereinigten Königreich meldet sich der Lehrer Phil aus seiner heimischen Küche. Er kocht bereits sein Leben lang und hat es mit seiner Leidenschaft auch schon ins Fernsehen geschafft. Immerzu plant er die nächsten Rezepte oder überlegt, wie er Mahlzeiten, die er auswärts probiert hat, selbst kreieren und auf dem Blog präsentieren kann. Mit dem Backen fing in seiner Kindheit alles an. Und hier kommt das Thema Brot ins Spiel: Selbstgemachte Croissants und Sauerteigbrote stellen jeweils eigene Kategorien in seinem Rezeptindex dar. Seit mehr als 20 Jahren backt Phil Sauerteigbrote, ob schlicht oder mit speziellen Zutaten. Dabei richtet sich der passionierte Koch und Bäcker auch an Anfänger/innen und gibt zahlreiche Tipps sowie Tricks zum Besten.

 philshomekitchen.org





Pizza wird eigentlich nie langweilig und kann auch Brotbäcker inspirieren: In einem Blogbeitrag von Barth Bakery zum Beispiel geht es um ein kantiges Pepperoni-Pizzabrot, das einfach zu machen und optisch ein richtiger Leckerbissen ist. Die Zutaten und die genaue Anleitung gibt es im Blog von Jen, die sich in ihren Zwanzigern hoffnungslos in das Backhandwerk verliebt hat. Dort findet sich außerdem eine Kollektion von Rezepten, die sie selbst ausprobiert und über die Jahre verfeinert hat. Der Familienname der amerikanischen Bloggerin verweist auf ihre deutschen Vorfahren. Die Barth Bäckerei gründete einst ihr Ur-Großvater in der oberschlesischen Stadt Langenbielau, wobei es sich inzwischen um das polnische Bielawa handelt.

barthbakery.com



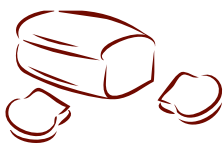
Caroline Loße
Vegane Weihnachtsbäckerei
 50 himmlische Rezepte für die schönste Zeit des Jahres
 Christian Verlag
 160 Seiten
 ISBN: 978-3-95961-724-6
 24,99 Euro



Man will sich einfach kein Weihnachten ohne eine prall gefüllte Keksdose und einen lecker arrangierten Stollen vorstellen.

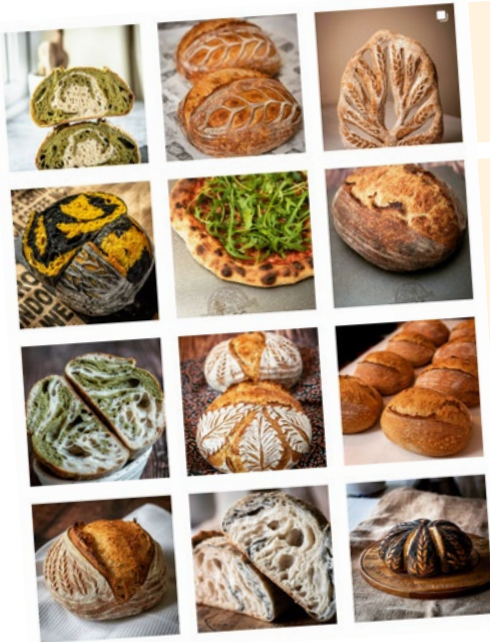
Weil Butter, Honig und Ei aber vielfach in der Weihnachtsbäckerei Verwendung finden, kollidiert dieser Gedanke auf den ersten Blick mit veganer Ernährung. In ihrem neuen Buch „Vegane Weihnachtsbäckerei“ zeigt Foodbloggerin Caroline Loße nun, dass es durchaus möglich ist, ohne großen Aufwand vegane Zimtsterne, Kokosmakronen, Lebkuchen und Co. zuzubereiten. Die komplett pflanzenbasierten Rezepte sollen ganz wie bei Oma und Opa in der Stube schmecken.

verlagshaus24.de/vegane-weihnachtsbaeckerei



Eine bunte Vielfalt gebackener Leckereien gibt es auf der Instagram-Seite der Antwerpener Foodbloggerin Katrien Van Dyck. Mehr als 5.000 Followerinnen und Follower genießen den Anblick ihrer Backkreationen, bei denen auch Sauerteig eine wichtige Rolle spielt. Wenn man durch ihren Feed scrollt, finden sich zwischen kleinen Küchlein, dicken Cookies und Pasteten schöne Laibe. Katriens Sauerteigreise habe vor gut zwei Jahren begonnen, schreibt sie in einem ihrer Posts. Wer Lust hat, sie auf dieser Reise zu begleiten, sollte sich den Kanal einmal selbst anschauen.

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



Wer richtig vernarrt ist in Sauerteig und schön verzierte Brotkrusten, sollte einen Blick auf den Instagram-Kanal von Orsolya werfen. In ihren mehr als 150 Beiträgen tummeln sich zahlreiche kunstvoll eingeschnittene und stilvoll arrangierte Sauerteigbrote. Viel Text gibt es dazu nicht – braucht es auch gar nicht, denn die Brote stehen für sich. Nicht nur die Krusten sind sehr speziell, auch die Krumen bieten den ein oder anderen (farbigen) Hingucker.

@eve_sweet_artisan

onehousebakery.com
bit.ly/3ghbTlP

Ein Star-Wars-Held komplett aus Teig? Damit versetzt eine kalifornische Bäckerei ihre Kundschaft ins Staunen. Pan Solo heißt das Kunstwerk aus Mehl, Wasser und Zucker. Es zeigt den in die Substanz Karbonit eingefrorenen Schmuggler Han Solo, den Harrison Ford in der Weltraumsaga verkörperte. Zu sehen ist das Machwerk beispielsweise auf YouTube. Das berühmte 3D-Porträt ist dabei nicht das erste kreative Highlight, das das Mutter-Tochter-Duo Hannalee und Catherine Pervan gebacken hat. Anlehnend an die TV-Serie Game Of Thrones schufen beide beispielsweise einen Eisernen Thron aus Baguettes.



Jo Semola
Einfach. Lecker. Brot.
Richtig gutes Brot, Brötchen und Gebäck
riva Verlag
160 Seiten
ISBN: 978-3-74232-283-8
25,00 Euro

Der TikToker Jo Semola hat ein neues Buch geschrieben, das am 15. November erscheint. Wie auf seinen Social-Media-Kanälen widmet er sich darin dem vielseitigen Thema Brot. Wer gerne selber backt oder damit beginnen möchte, findet mit „Einfach. Lecker. Brot.“ den richtigen Einstieg in die Kunst des Brotbackens. Schritt für Schritt wird darin von den richtigen Temperaturen bis zu unterschiedlichen Knettechniken alles erklärt. Auch geübte Bäckerinnen und Bäcker werden dank aufwändiger und besonderer Rezepte gut bedient.



m-vg.de/riva
@jo.semola

Özge Tatlıdil Keleş und ihre **Istanbuler Bäckerei**

Die Aromen der Hefen



30 Jahre lang kümmerte sich Özge Tatlıdil Keleş in einer Bank um Unternehmensfinanzierung. Irgendwann hatte sie genug von Zahlen, wollte lieber mit den Händen arbeiten und entwickelte eine Leidenschaft für wilde Hefen. Heute betreibt sie eine kleine Nachbarschaftsbäckerei in Istanbul und backt hervorragendes Brot. Damit hat sie ihr spätes Glück gefunden.



Mit einem kleinen Sortiment begeistert die Bäckerei die Nachbarschaft



Meist steht Özge nach der Back-Schicht selbst im Verkaufsraum

Alles lief wunderbar glatt im Leben von Özge Tathdil Keleş. Schule, Ausbildung, eine sichere Anstellung in der Bank. Hinzu kamen ein liebevoller Mann und irgendwann zwei Kinder. Aber genau die lösten etwas in ihr aus. „Nach der Geburt meiner Tochter 2014 habe ich gemerkt, dass ich das Interesse an meiner Arbeit verloren hatte. Es fiel mir schwer, in den Job zurückzukehren“, erinnert sie sich. Zwei Jahre sollte es dann noch dauern bis zur Kündigung.

Eine Freundin und Arbeitskollegin brachte schließlich etwas ganz anderes in ihr Leben. Aysegül hatte an einem Online-Backkurs teilgenommen – lange bevor es Corona-bedingt Mode wurde, via Internet zu lernen. Und ein wenig von ihrem Sauerteig gab sie Özge. Dieses kleine bisschen Anstellgut änderte viel.

Özge fand Gefallen daran, an der Bäckerei, dem Ausprobieren, dem Spiel mit den Aromen der natürlichen wilden Hefen. Sie buk zunächst nur für sich und die Familie in einem kleinen Dutch Oven. Aber wie es dann oft ist – je intensiver man sich mit der Materie der Brotherstellung beschäftigt, desto mehr möchte man wissen und ausprobieren. „Backen ist wie das Leben – simpel und kompliziert zugleich. Du lernst Geduld dabei“, sagt Özge, deren Brote mit jeder Woche besser gelangen.

Plötzlich wurden neben der Familie auch Freunde auf die Leckereien aufmerksam und wollten mehr davon. 2019 belegte Özge einen Kurs in einer der Istanbul Back-Schulen. „Du lernst in so einem Kurs bei weitem nicht alles“, sagt Özge, „aber er öffnet viele Türen.“ Im Anschluss an die Schulung



Das traditionelle zypriische Brot Bulla wird mit Oliven gebacken

arbeitete sie vier Monate in einer Sauerteig-Bäckerei mit. Von denen gibt es zunehmend mehr in der Bosphorus-Metropole.



„Gluten. Nicht bekämpfen. Fermentieren.“ – so steht es als Motto auf der Tafel im Verkaufsraum

In der Türkei ist Brot vor allem ein günstiges Grundnahrungsmittel, hergestellt aus Weizen, getrieben mit klassischer Industrie-Hefe. Simit, Bagel-ähnliche Teigringe, kann man an jeder Ecke für umgerechnet 25 Cent kaufen. Doch auch in Millionenstädten wie Istanbul wächst das Bewusstsein für gutes Brot. In den Bäckereifachschulen vor Ort wird verstärkt der Umgang mit Sauerteig gelehrt. Viele kleine Bäckereien entstehen, die sich der modernen Herstellungen bekömmlicher Backwaren widmen. So wie die von Özge Tathdil Keleş.

Die Pandemie als Booster

Die Corona-Pandemie war das letzte und ausschlaggebende Ereignis für die ehemali-

Die Bäckerei liegt in einer dicht besiedelten Wohnstraße



Man muss genau wissen, wohin man will, um Mayadan Tatlar zu finden. Nur zwei Parkplatz-Schilder geben Hinweis

ge Bankangestellte. „Ich saß zwei Jahre lang zuhause, mit zwei Kindern im Digital-Unterricht“, erinnert sie sich. Das Backen bot zwar Ablenkung, dennoch fiel ihr die sprichwörtliche Decke auf den Kopf. Und auch der Mann war genervt von der permanenten Bäckerei daheim. Freunde und Familie wollten ja versorgt werden, mit dem Dutch Oven ließ sich aber immer nur ein Brot nach dem anderen herstellen.

Özge begann, sich in der Gegend umzusehen. Sie suchte eine eigene kleine Backstube: „Ich liebe das Backen, aber nicht zuhause“, sagt sie lächelnd. Während ihrer Suche ging es weiter mit dem Lernen und Ausprobieren. „Wenn ich mich mit etwas beschäftige, dann will ich alles darüber wissen“, erklärt die Bäckerin.

Eine Mitarbeiterin unterstützt die Bäckerin für wenige Stunden am Tag. Dann ist Zeit für die Kinder



Und auch das Schicksal spielte ihr in die Hände. Nach Jahren ohne Kontakt tauchte ein alter Freund wieder auf. Er arbeitete inzwischen in einem Getreide-Unternehmen und zeigte Özge Einkorn. Sie hatte von dem Urgetreide aus der Weizenfamilie zuvor nie gehört, nahm sich des neuen Mehls aber sofort an und entwickelte Brote damit.

Keine gute Lage

Und auch Räumlichkeiten waren bald gefunden. Ein Lebensmittelladen gab auf, weil die Lage zu schlecht war. Mitten in einer Wohnstraße gelegen, muss man noch einige Treppen zum Geschäft hinabsteigen. Hinter parkenden



Die Sauerteige werden täglich gepflegt

Neben dem Verkaufsraum befindet sich die kleine Backstube



Autos kann man das Schaufenster nur erahnen. Das ist kein Laden, den man von weitem sieht oder den man auf dem Weg bemerkt. Hier muss man hin wollen und wissen warum.

Özge war dennoch überzeugt von dem kleinen Geschäft und schlug zu. Das Budget für die Ausstattung sei begrenzt gewesen, sagt die Bäckerin. Viele Geräte kaufte Özge gebraucht, investierte viel eigene Zeit und Arbeit in die Einrichtung. „Mit 43 Jahren“, erklärt sie, „ist das zwar nicht meine letzte Chance, aber eine wichtige.“ Zuhause sah man sie kaum noch, ihr Mann aber unterstützte das Vorhaben.


Drei Monate vergingen von der Schlüsselübergabe bis zur Eröffnung im Januar 2022. In dieser Zeit wurde zu Hause gebacken, im neuen Laden alles eingerichtet und getestet, nebenbei das Familienleben organisiert. Über einen Namen für die Bäckerei musste Özge nicht lange nachdenken: Mayadan Tatlar bedeutet: „Die Aromen der Hefen“.

Anders als gedacht

Als Özge ihre kleine Bäckerei plante, freute sie sich auf flexible Arbeitszeiten, die Möglichkeit, alles unter einen Hut zu bekommen. Inzwischen ist sie an sieben Tagen pro Woche vor Ort, backt, bereitet vor, pflegt Sauerteige. Samstags ist die Bäckerei geschlossen. Aber auch dann bleibt viel zu tun.

Ihr Vertrauen in den Standort hat sich gelohnt. Viele ältere Menschen aus der Nachbarschaft kommen

Anzeige

 **MANZ**[®]
DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

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



Professionelle Backöfen
für zu Hause und Gewerbe

Backen | Braten | Grillen | Kochen
Dampfgaren | Niedrigtemperaturgaren
Dörren | Haltbarmachen

MANZ ist ein wahrer Meister aller Klassen!

Backen Sie bei uns im Mitmach-Seminar
und überzeugen Sie sich von
hervorragenden Backergebnissen!

Oder besuchen Sie unsere Backofenwelt
mit mehr als 60 Ofenmodellen
und professionellem Zubehör!

Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr

MANZ Backtechnik GmbH

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



In Plastikwannen reifen die Vorteige für den nächsten Tag



Aus einem kleine Ofen zieht Özge jeden Tag etwa 20 Sauerteigbrote



Selbst für eine Brot-schneidemaschine fand sich Platz in der Mini-Backstube



In der Türkei wird Brot in der Regel geschnitten gekauft


inzwischen, um ein Schwätzchen zu halten und dann noch ein Gebäck mitzunehmen, das sie geschmacklich an ihre Kindheit erinnert. Aber auch die Jüngeren aus Universität und Schulen im Viertel schauen vorbei. Zwischen 15 und 25 Kundinnen und Kunden zählt die Bäckerei täglich. Was für hiesige Verhältnisse nach wenig klingt, ist im kleinen Laden Mayadatan Tatlar eine gute Besuchs-Frequenz, die die Bäckerei am Leben hält.


Darüber hinaus werden die Gebäcke online bestellt – über einen Lieferservice oder ganz direkt über den Chat bei Instagram. Die Bilderplattform nutzt Özge, um für die Bäckerei zu werben. Und das erfolgreich. Inzwischen kommen Menschen auch aus anderen Stadtteilen, um die Backwaren zu probieren.


Allen voran das Sauerteigbrot, das es pur, mit Walnüssen oder mit getrockneten Tomaten sowie Oliven gibt.

Daneben zählt das Einkorn-Kastenbrot zum festen Sortiment, wie auch Cookies und Kleingebäck. Zeitlich begrenzt bietet Özge Spezialitäten wie das mexikanische Pan de Muerto, Stollen oder das zyprische Olivenbrot Bulla an. In den Genuss ihrer Gebäcke sollen alle Menschen kommen können. Deshalb hält Özge die Preise niedrig. Etwa einen Euro kostet das 850-Gramm-Sauerteig-Brot aus


Text: Sebastian Marquardt

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Bilder: Lera Isakova

 @leraisakova_



Das herbstliche „Pan der Muerto“ wurde schon im Sommer probegebacken



Auf einer kleinen Tafel wird Tag für Tag geplant

Stein-gemahlenem Weizen-Vollkornmehl, das zwischen 12 und 16 Stunden in der Kühlung gereift ist.

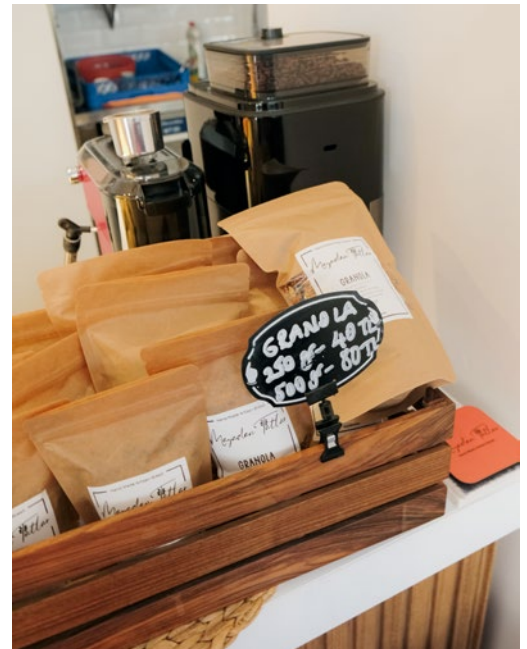
Ein Laib von dieser Qualität ist im deutschsprachigen Raum kaum unter acht Euro zu bekommen. Wo Brot hier zum Genussmittel avanciert, ist es in der Türkei eben noch günstiges Grundnahrungsmittel. Doch auch mit diesen Preisen kommt die Bäckerei über die Runden. Einnahmen und Ausgaben sind schon im ersten Jahr in der Balance. Jedenfalls „wenn man die Investitionen nicht in Betracht zieht“, sagt Özge. Doch die plant schon den nächsten Schritt, will künftig ihr Brot auch an gute Restaurants verkaufen.

Vorsichtiges Wachstum

Doch Wachstum ist nicht das Ziel. Jedenfalls nicht zu schnell. Özge genießt die kleine Nachbarschaftsbäckerei. 6 Uhr morgens startet sie den Ofen, bereitet ein paar Dinge vor. Dann geht es zurück nach Hause, um die Kinder für die Schule fertig zu machen. Danach wird gebacken und verkauft. Nach der Schule kommen die Kids gerne vorbei. Die achtjährige Tochter liebt es, mit den Kundinnen und Kunden zu sprechen. Der Sohn mit seinen 11 Jahren ist dafür „zu cool“, wie Özge lachend sagt.

Nachmittags ist die Inhaberin inzwischen oft zuhause, um Zeit mit den Kindern zu verbringen. Eine Verkäuferin

Auch Müsli und ihr Einkornmehl verkauft die Bäckerin



übernimmt dann. Abends schließt Özge ab und bereitet den nächsten Tag vor.

Sie liebt diesen Ablauf, hat ihre Passion gefunden. So glücklich wie in der Bäckerei war sie in der Bank lange schon nicht mehr. Die Menschen spüren ihre Leidenschaft in den hervorragenden Gebäcken. Und so kommen immer mehr zu der kleinen Bäckerei, mitten in der Wohnstraße, wo zuvor ein Lebensmittelladen wegen der schlechten Lage aufgeben musste. Mayadan Tatlar wird hier gefunden. Aus guten, aus leckeren Gründen. ■



MAYADAN TATLAR
 Dikilitaş, Dikilitaş Sk. 46
 34349 Beşiktaş/Istanbul
 Türkei
 Telefon: +90 533 306 12 89
 @mayadantatlar

Kerni

Kernige Haferflocken eignen sich nicht nur perfekt für Müsli, sondern sorgen auch im Brot für Biss. So entsteht ein wohlschmeckendes Gebäck mit knuspriger Kruste und einer saftigen Krume. Es macht lange satt und eignet sich bestens für herzhaftes sowie süße Beläge. Kamut und Hartweizen verleihen dem Brot nussige sowie Karamell-Noten.

Quellstück

- ▶ 150 g Wasser (heiß)
- ▶ 150 g Haferflocken (kernig)

Die Haferflocken mit heißem Wasser übergießen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Quellstück
 - ▶ 350 g Wasser (kalt)
 - ▶ 150 g Hartweizenmehl (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 150 g Weizenmehl 550
 - ▶ 100 g Kamutmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
 - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 11 g Salz
 - ▶ 10 g Speiseöl

Topping

- ▶ 70 g Haferflocken (kernig)

Rezept & Bild: Gerda Göttling

☉ Alle Zutaten – außer Salz und Öl – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.

☉ Salz und Öl hinzufügen und den Teig auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten zur Gare stellen. Anschließend für 12-20 Stunden in den Kühlschrank geben.

☉ Am Backtag den Teig auf eine mit 30 g Haferflocken ausgestreute Arbeitsfläche geben und die Seitenränder vorsichtig von Hand zu einem Rechteck (zirka 30 x 40 cm) ausziehen.

☉ Auf der Teigplatte weitere 30 g Haferflocken verteilen.

☉ Den Teig von der langen Seite aus aufrollen, den Schluss gut verschließen, den Strang dann mehrfach ineinander verdrehen und zusammen knoten, sodass beide Enden der Rolle in der Mitte des Knotens stecken.

☉ Den Teigling mit den restlichen Haferflocken bestreuen und auf einem mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Blech abgedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden zur Stückgare stellen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 40 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen. 🍴



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Kamut
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	19-28 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	225°C
Backtemperatur:	200°C nach 40 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitnaster

18.00 Uhr
Quellstück
ansetzen

19.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

21.30 Uhr
Teig in den
Kühlschrank stellen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Brot formen

12.00 Uhr
Backofen
vorheizen

12.30 Uhr
Backen

13.25 Uhr
Brot fertig



Weintrauben- Melissen-Aufstrich

Die Weintrauben harmonieren gut mit der Säure der Zitrone und der Frische der Zitronenmelisse. Der Aufstrich bereichert nicht nur das Angebot auf dem Frühstückstisch, sondern ist auch ein perfekter Begleiter für einen romantischen Abend mit aromatischem Käse, Baguette und Rotwein.

- Die Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Abrieb beiseite stellen.
- Die Weintrauben von den Stielen befreien, waschen und gut trocknen lassen, anschließend halbieren.
- Alle Zutaten in einen Topf geben und gut vermischen.
- Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren langsam aufkochen und 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen.
- Eine Gelierprobe durchführen.
- Die Masse fein pürieren und sofort in zuvor ausgekochte Gläser füllen, diese direkt fest verschließen.
- Kühl und dunkel gelagert ist der Aufstrich zirka 6 Monate haltbar. Geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren. 🍷

Zutaten*

- ▶ 850 g Weintrauben (rot, kernlos)
- ▶ 350 g Zucker
- ▶ 50 g Geliermittel 3:1
- ▶ 10 g Zitronenmelisse (frisch, gehackt)
- ▶ 1 Bio-Zitrone

*Ergibt 4 Gläser à 250 g

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

📷 @schlundisworld

📘 /Schlundis.Blog


🌐 schlundis.com


GELIERPROBE


Die Gelierprobe dient dazu festzustellen, ob die zubereitete Fruchtmasse wie gewünscht fest wird, wenn sie in den Gläsern erkaltet. Dafür etwas von dem Aufstrich auf einen kleinen Teller geben und für 1-2 Minuten zum Abkühlen stellen. Die Masse sollte in dieser Zeit dicklich bis fest werden. Falls dies nicht der Fall ist, noch einmal ein paar Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen und die Gelierprobe wiederholen.



Rezept & Bilder: Marta Ullmann

 @martaulmann

 /martaulmann

 martaullmann.com

Vorteig (Biga)

- ▶ 40 g Haferdrink (alternativ andere Milchalternative)
- ▶ 80 g Dinkelmehl 630
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten anspringen lassen, dann für 10-12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 60 g Haferdrink (alternativ andere Milchalternative)
- ▶ 20 g Dinkelmehl 630

Das Mehl in einem Topf in den Haferdrink einrühren und unter Rühren erwärmen, bis die Masse puddingartig andickt. Abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen, dann für weitere 3-13 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tortell de Reis

Am Tag der Heiligen drei Könige genießt man den Dreikönigs-Kranz – als katalonisches Original „Tortell de Reis“ genannt – traditionell mit der gesamten Familie. In dem Gebäckring versteckt man, so der Brauch, eine Ackerbohne sowie eine kleine Königsfigur. Wer die Figur beim Essen findet, wird symbolisch gekrönt. Pech hat, wer beim Essen die Bohne aufspürt. Die Person muss nämlich den Kranz bezahlen.

- Alle Zutaten – außer Butteralternative – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Die Butteralternative hinzugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig in einer geölten Schüssel abgedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, anschließend für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken.



Tipp
 1 g Frischhefe hat etwa die Größe einer Kichererbse. Um das Loch im Kranz zu erhalten, kann während der Gare ein Glas in die Mitte des Teiglings gestellt werden.



Traditionell werden eine Ackerbohne und eine kleine Königsfigur eingebacken

Schüttflüssigkeit

- ▶ 150 g Haferdrink (alternativ andere Milchalternative)
- ▶ Abrieb einer 1/2 Bio-Orange
- ▶ Abrieb einer 1/2 Bio-Zitrone

Den Haferdrink zum Kochen bringen, die Fruchtschalen hinzugeben und alles 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Masse abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten abkühlen lassen, dann für weitere 3-13 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor der weiteren Verwendung im Hauptteig die Flüssigkeit abseihen und die Fruchtschalen entsorgen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig (Biga)
- ▶ Kochstück
- ▶ Schüttflüssigkeit
- ▶ 320 g Dinkelmehl 630
- ▶ 70 g Zucker
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 60 g pflanzliche Butteralternative (in Stückchen)

Topping

- ▶ 30 g Haferdrink (alternativ andere Milchalternative)
- ▶ 30-40 g kandierte Früchte (alternativ gehackte Mandeln)

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	28-35 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

● Den Teigling etwas flach drücken, mit dem Finger ein Loch in die Mitte stechen und das Loch auf 10-15 cm Durchmesser ausdehnen. Den Kranz auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) legen und abgedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden reifen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

● Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Den Teigling mit Haferdrink bepinseln und mit kandierten Früchten dekorieren.

● Den Kranz in den Ofen geben und 25 Minuten backen. Nach dem Backen ein zweites Mal mit Haferdrink bepinseln. 🍴



Zeitraster

8.00 Uhr
 Biga ansetzen, Kochstück und Schüttflüssigkeit herstellen

19.00 Uhr
 Hauptteig ansetzen

22.00 Uhr
 Hauptteig in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
 Kranz formen

11.00 Uhr
 Ofen vorheizen

11.30 Uhr
 Backen

11.55 Uhr
 Kranz fertig

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



19,95 EURO

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. 🍷

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



42,- EURO

BROTMesser, Hamburger

Anders als die meisten Brotmesser hat dieses keinen Wellenschliff. Die Form hat ihren Ursprung im Alten Land. Es wurde vor allem genutzt, um das Brot direkt in der Hand – vor allem vor der Brust – zu schneiden. Daher die für eine Brotmesser relativ kurz Klinge, die aber absolut alltagstauglich ist und mit der auch große Laibe gut geschnitten werden können.

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. 🍷

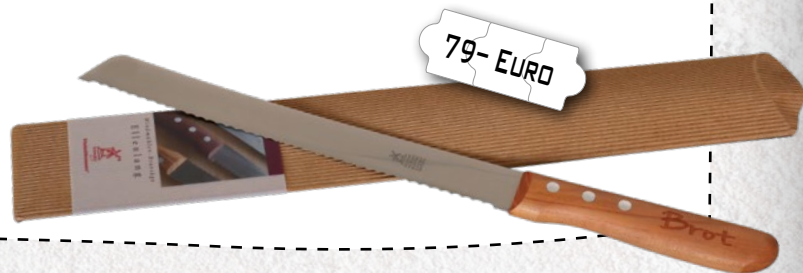
Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: carbon
 Oberfläche: feingepließtet
 Klingenlänge: ca. 182 mm
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: rostfrei
 Oberfläche: blauegepließtet
 Klingenlänge: ca. 260 mm
 Gesamtlänge: ca. 400 mm

BROTMesser, Ellenlang

Mit einer Klinglänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROTMesser zum Schneiden von großen Landbroten wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand blauegepließtet. Durch die so entstehende Glätte und Feinheit gleitet das Messer besonders leicht durch das Brot. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz.

Die Brotsäge hat hoch geschliffene Wellenzähne in der Art des „Solinger Dünnschliffes“, die von Hand auspoliert werden. Das macht sie besonders scharf und ist maßgeblich wichtig für leichtes Schneiden auch härterer Brote. 🍷



79,- EURO

Küchenthermometer

Das hochwertige Küchenthermometer verfügt über einen extrem dünnen Fühler. Dadurch entstehen praktisch keinerlei Schäden oder Löcher bei der Messung der Kerntemperatur von Broten, Fleisch und anderen Lebensmitteln. Der Fühler hat einen Durchmesser von nur 1,2 mm. Damit ist das Thermometer auch perfekt für die Messung der Teig-Temperatur während der Bearbeitung und der Gare geeignet. Sehr schnelle und genaue Messung der Temperatur von -50°C bis 320°C, großes, digitales Display, das sich automatisch mitdreht. 🍷



99,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



BROTLeinen

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

28,- EURO

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

Info

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

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

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



BROTLeinen – Grün

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

29,- EURO



BROTKorb

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

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

BROTGranulat

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

AB 6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

Hartweizen: 7,50 Euro
Buchweizen: 8,20 Euro
Maiscrispies: 7,30 Euro
Roggenvollkorn: 6,80 Euro

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. ■

Ackerbohne: 8,20 Euro
Dinkel: 7,50 Euro
Kartoffel: 7,95 Euro

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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



18,50 EURO



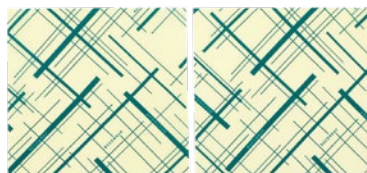
14,- EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



23,- EURO

Bee's Wrap 3er-Pack
Meadow Magic VEGAN



54,- EURO

Natürliche Verpackung

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

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

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

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

23,- EURO



23,- EURO

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

Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm



24,- EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß
33 x 35 cm



18,50 EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

Funktionales flaches Design für sehr ruhiges Arbeiten. Ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst und Brot. Regulierbare, stufenlose Vakuumstärke ideal für empfindliche Lebensmittel. Per Stoptaste kann der Vakuuervorgang jederzeit beendet werden. Inklusive Behälterfunktion für die Nutzung mit CASO-Vakuumbehältern. Im Lieferumfang sind 10 Folienbeutel 20x30 cm enthalten. 🍴



159,99 EURO



39,99 EURO

„Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

Stapelbares Vakuumbehälter-Set aus Glas mit Kunststoffdeckel für eine platzsparende Aufbewahrung. Für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln mit Hilfe eines Vakuuiergerätes. Besonders geeignet für druckempfindliche und flüssige Lebensmittel. Perfekt für den Transport und das Servieren von Speisen. Die Glasbehälter und Deckel sind spülmaschinen-, gefrier- und mikrowellene geeignet. Die Materialien sind frei von BPA. 🍴

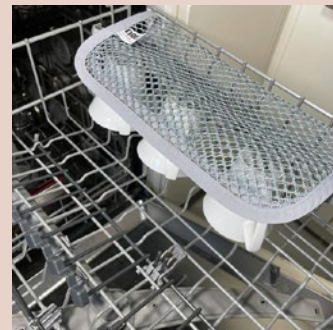
Gitternetzlappen „Teiger“

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. 🍴



17,99 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Shopfinder

EMAILLE – Das bewährte Kochgeschirr aus natürlichen Rohstoffen.
Bei Liv Emaille finden Sie eine riesige Auswahl an Back- und Tortenformen, Töpfen, Pfannen, Seifenschalen, Campinggeschirr und vieles mehr. Ob im Berliner Ladengeschäft oder hier im Online Shop:
www.emaille24.de



Kleine Gärbox für Teiglinge
Aus hochwertigem Kunststoff, platzsparend (29 x 39 x 6 cm) für den Haushaltskühlschrank. Perfekt für die Stückgare.
Passende Gärfolie erhältlich • € 14,90
www.backdorf.de



Unser **Dinkelmehl** wird besonders schonend und kühl im Kurzhochmahlverfahren gemahlen, dadurch wird eine gute Kleberstruktur gewährleistet. Das Getreide beziehen wir regional von den Rheinbauern aus Erfstadt.
www.horbacher-muehle.de

Jetzt bestellen

Wissenswertes über Rohstoffe, das passende Equipment, richtiges Mischen und Kneten, die Prozesse im Teig, Brotaufbewahrung und Fehlervermeidung – das alles findet man hier in kompakter und leicht verständlicher Form.



www.brot-magazin.de/einkaufen

www.emaille24.de

Der Online Shop für Emaille Produkte

GESUNDES KOCHEN
GLAS AUF STAHL

LIV RIESS



Geräte und Werkzeuge zum Backen

H'AUSSLER



www.backdorf.de

Jetzt bestellen

Ein Sonderheft von **Brot** und **SPEISEKAMMER**

Pizza Einsteck
So gelingt die perfekte Pizza

www.brot-magazin.de/einkaufen



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

LIEVITO MADRE
Alles über die italienische Mutterhefe

RETTUNG FÜR WEICHE TEIGE
Wie Brote trotzdem noch gelingen

SOURDOUGH SOPHIA
Weltweit vernetzte Mikro-Bäckerei

GLUTENFREIER SAUERTEIG
Schritt für Schritt zum eigenen Anstellgut

Sauerteig
So einfach so lecker so verträglich

6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,90 Euro



HARTWEIZEN
Mehr als Nudel-Getreide

FÜHRUNGSFRAGE
So steuert man Sauerteig

MAYADAN TATLAR
Das Glück einer Istanbuler Bäckerei

GLUTENFREIES FEST
Weihnachten bekömmlich und lecker

So gelingen Zopf, Knoten & Co.

6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,90 Euro

Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

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

www.brot-magazin.de/einkaufen
service@wm-medien.de • 040/42 91 77-110

Bild: stock.adobe.com - craban123

Kochen mit Brot

Brot ist nicht nur pur oder mit Belag ein Genuss, es wird weltweit auch als Zutat beim Kochen verwendet. In manchen Fällen erlebt altes Brot auf diese Weise seinen zweiten Frühling, in anderen ergänzt Frischgebackenes die übrigen Zutaten und hebt das Geschmacks-Niveau.

Rezepte & Styling: Stevan Paul
Fotografie: Andrea Thode

Antipasti
„Carponata“



Grilled Cheese
Sandwich „Quiche
Lorraine“

Himbeer-
Brot-Dessert
„Eton Mess“





Antipasti „Carponat“

Die klassische Carponata ist ein süß-saures Gemüseschmorgericht, das gerne auch kalt als Antipasti serviert wird. Hier kommt es als elegante Vorspeise mit Brot, Mandeln, Kapern und Parmesan daher.

○ Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

○ Die Paprika vierteln und entkernen. Mit der Haut nach oben auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen.

○ Die Tomaten halbieren und mit den Schnittstellen nach oben auf das Blech geben.

○ Die Zwiebel pellen, achteln und zugeben. Die Pfefferschote nach Geschmack mit aufs Blech geben.

○ Das Gemüse salzen, mit Olivenöl beträufeln und 25-30 Minuten im Ofen garen.

○ Die Pinienkerne und gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

○ Das Altbrot im Mixer mittelfein zerbröseln.

○ Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, die Paprika rasch in kaltem Wasser abkühlen und die Haut abziehen. Die übrigen Gemüse auskühlen lassen.

○ Alles Gemüse in Streifen schneiden, die Tomaten grob hacken.

○ Erst kurz vor dem Servieren das Altbrot mit dem Gemüse, den Kapern, 40 g geriebenem Parmesan und 1 EL frischem Olivenöl vermengen, mit Salz und einigen Tropfen Essig abschmecken. 10 Minuten ruhen lassen.

○ In Anrichte-Ringen auf Tellern anrichten. Mit Rucola sowie dem übrigen Parmesan dekorieren und mit etwas Olivenöl servieren. ■

Zutaten (für 4 Portionen)

- ▶ 400-500 g Paprikaschote (rot)
- ▶ 2 Tomaten (mittelgroß)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 viertel oder halbe Pfefferschote (rot)
- ▶ Salz
- ▶ Olivenöl
- ▶ 20 g Pinienkerne
- ▶ 80 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 80-100 g Altbrot (in Scheiben)
- ▶ 30 g Kapern
- ▶ 60 g Parmesan (gehobelt)
- ▶ 1-3 TL Rotweinessig (alternativ Weißweinessig)
- ▶ Eine Handvoll Rucola

Zubereitungszeit



35 Minuten

(plus 25-30 Minuten Garzeit)

Grilled Cheese Sandwich „Quiche Lorraine“

Alle mögen Quiche Lorraine und alle werden auch das Grilled Cheese Sandwich „Quiche Lorraine“ lieben.

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- ▶ 120 g Lauch
- ▶ Pflanzenöl
- ▶ Salz
- ▶ 8 Scheiben Kastenweißbrot (alternativ Sandwichtoast)
- ▶ 4 TL Kräuterfrischkäse
- ▶ 60-80 g geriebener Gouda (alternativ junger Bergkäse)
- ▶ 2-4 TL Senf (scharf)
- ▶ 4 Scheiben Cheddar Käse
- ▶ Mixed Pickles (alternativ anderes, sauer eingelegtes Gemüse)
- ▶ Eine Handvoll Bittersalat (zum Beispiel Frisée)

- 🕒 Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Den Lauch in dünne Ringe schneiden, gründlich waschen.
- 🕒 1 TL Öl in einem kleinen Topf erhitzen, den Lauch zugeben, salzen und 3-5 Minuten farblos weich schmoren.
- 🕒 4 Brotscheiben mit Kräuterfrischkäse bestreichen und den Gouda darauf verteilen.
- 🕒 Die übrigen 4 Scheiben mit Senf bestreichen sowie mit Cheddar Scheiben und geschmortem Lauch belegen.
- 🕒 Je eine Scheibe mit Frischkäse und eine mit Senf zu einem Sandwiches klappen und leicht flach drücken.
- 🕒 Die Sandwiches in einer großen, ofenfesten Pfanne in 3 EL Öl einseitig 2-3 Minuten anrösten, dann wenden.
- 🕒 Die Sandwiches in der Pfanne 10 Minuten in den Ofen schieben. Mit Sauergemüse und Bittersalaten servieren. 🍴

Zubereitungszeit
 15 Minuten
(plus 10 Minuten Backzeit)







Himbeer-Brot-Dessert „Eton Mess“

Eton Mess ist ein köstlich-kühles Schicht-Dessert, das normalerweise im Glas serviert wird. Man kann es aber auch einfach mal aus dem Glas befreien – es sieht so gut aus, wie es schmeckt.

🍷 150 g Himbeeren mit Zitronensaft und 50 g Himbeerkonfitüre pürieren und durch ein Sieb streichen.

🍷 Die Hälfte der Masse mit Quark und 25 g Himbeerkonfitüre cremig rühren.

🍷 Die Milchbrötchen würfeln. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

🍷 Den Quark auf Teller geben und die zweite Hälfte der Himbeermasse darauf schneckenförmig verteilen, mit den übrigen Himbeeren und dem Röstbrot bestreuen.

🍷 Getrocknete Himbeeren zerdrücken und mit den Pistazien über dem Dessert verteilen. 🍷

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- ▶ 250-300 g Himbeeren (frisch, alternativ abgetropft aus dem Glas)
- ▶ 2 EL Zitronensaft
- ▶ 75 g Himbeerkonfitüre
- ▶ 250 g Quark (20% Fett)
- ▶ 80 g Milchbrötchen (alternativ Hefezopf)
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 1 EL Pflanzenöl
- ▶ 1 EL Himbeeren (gefriergetrocknet)
- ▶ 20 g Pistazien (gehackt)

Zubereitungszeit



15 Minuten



Text: Julia Stüber

@juliastueber

julia-stueber.de

Glutenfreie Weihnachtsbäckerei

Auf den Kekes gekommen

Rund um Weihnachten gibt es eine Vielzahl von Gebäcken: Kuchen, Plätzchen oder Adventsbrot. Gerade das erste Weihnachtsfest nach der Diagnose Glutenunverträglichkeit kann für Betroffene belastend sein. Man fragt sich: Funktionieren die Lieblingsrezepte noch? Schmecken sie in einer glutenfreien Variante wie gewohnt? Und was muss ich beachten, wenn ich versuche, Rezepte umzubauen? Mit diesen Kniffen gelingt das glutenfreie Gebäck problemlos.

Wer sich mit der Umwandlung von glutenhaltigen in glutenfreie Rezepte beschäftigt, muss sich zunächst mit der Funktion des glutenhaltigen Mehls auseinandersetzen. Das gilt ebenfalls für die Weihnachtsbäckerei. Gluten wird auch als Klebereiweiß bezeichnet, weil es im Teig mit der Schütflüssigkeit reagiert und sich zu einem stabilen und dehnbaren Gerüst verbindet. Das ist zum Beispiel bei Weizen- oder Dinkelmehl der Fall.

Das Gerüst hält Gase im Teig, die bei der Fermentation entstehen und sich beim Backen ausdehnen, sodass sie für die Porung in Gebäcken sorgen. Gluten bildet aber nicht nur ein stabiles Klebergerüst, sondern bindet

außerdem eine Menge Flüssigkeit im Teig. Fällt es weg, müssen all diese Funktionen beim Backen ersetzt werden.

Rezepte ohne Mehl

Wer kein Gluten verträgt, muss auf entsprechendes Mehl konsequent verzichten und stattdessen andere Zutaten verwenden. Weihnachtsplätzchen bieten für das Verständnis von glutenfreien Rezepten einen guten Einstieg. Viele Kekse sind von Natur aus mürbe und manchmal auch etwas krümelig, sodass der Unterschied zwischen glutenhaltigen und glutenfreien nicht groß ausfällt. Manche Plätzchen kommen gleich ganz ohne oder mit nur sehr wenig Mehl aus.

Das ist zum Beispiel bei traditionellen Rezepten für Zimtsterne, Bethmännchen, Florentiner oder Kokosmakronen der Fall. Zimtsterne werden klassisch aus Eischnee, Zucker, etwa 25 Prozent Mandeln sowie Zimt hergestellt. Dazu kamen höchstens 10 Prozent Mehl, das sich leicht ersetzen lässt. In manchen Rezepten fehlt es ganz. Bei Beth-

Wer seine glutenhaltigen Lieblingsplätzchen vermisst, muss nicht verzagen. Die Rezepte lassen sich meist mit wenigen Kniffen anpassen



männchen handelt es sich um Gebäcke aus Marzipanteig, geformt aus gemahlenden Mandeln, Puderzucker, Eigelb und Rosenwasser.

Für Florentiner wird eine Röstmasse aus Nüssen und Mandeln, kandierten Früchten sowie Honig verwendet. Kokosmakronen stellt man aus Eiklar, Kokosflocken und Zucker her. Die Masse wird dann häufig auf Backoblaten gesetzt. In Reformhäusern, Bioläden und manchmal sogar schon in Supermärkten gibt es mittlerweile glutenfreie Backoblaten, sodass es heute kein Problem mehr darstellt, welche zu bekommen. Notfalls kann man sie auch online bestellen.

Glutenfreier Ersatz

Sollte ein Rezept trotzdem glutenhaltiges Mehl verlangen, kann man es je nach Menge in Plätzchen einfach weglassen oder mit einem der folgenden glutenfreien Mehle beziehungsweise einer Kombination verschiedener Zutaten tauschen. Einige glutenfreie Mehle eignen sich besonders gut, um glutenhaltige in Plätzchen zu ersetzen.

Reismehl sollte in keiner glutenfreien Küche fehlen. Weißes Reismehl macht den Teig hell, während braunes für eine schöne Bräunung beim Backen sorgt. Gerade bei Plätzchen ist das gut zu wissen. Eine Mischung

aus weißem und braunem Reismehl zu gleichen Teilen ist für Kekse perfekt geeignet.

Hirse ist eine gute Alternative zu Reismehl, denn es kann dazu beitragen, ein zartes und weiches Gebäck herzustellen. Es hat dabei einen milden Geschmack.

Quinoamehl eignet sich bestens für Mürbeteig-Rezepte, da es sehr fein gemahlen ist und den Teig weich macht. Auch hält es sehr gut Feuchtigkeit, sodass das fertige Plätzchen locker und mürbe wird.

Mandelmehl passt geschmacklich perfekt zur Adventszeit. Viele Weihnachtsplätzchen enthalten bereits gemahlene Mandeln. Beim Einsatz von Mandelmehl sollte man auf sie eher verzichten, weil der Teig sonst zu schwer wird. Eine Alternative ist entöltes oder teilentöltes Mandelmehl. In diesem Fall benötigt der Teig allerdings mehr Eier und insgesamt mehr Feuchtigkeit.

Kokosmehl saugt viel Feuchtigkeit auf. Deshalb gilt es, damit sparsam umzugehen.



In klassischen Zimtsternen wird wenig bis gar kein glutenhaltiges Mehl verwendet

WEIHNACHTSGEWÜRZE

Mit verschiedenen Gewürzen kann man alltäglichen Gebäcken schnell ein weihnachtliches Aroma verleihen. Zu den typischen Weihnachtsgewürzen zählen:

- Kardamom
- Muskatnuss
- Nelke
- Sternanis
- Ingwer
- Piment
- Tonkabohne
- Vanille
- Zimt

Glutenfreie Teige benötigen Zeit, um Flüssigkeit zu binden



SPEKULATIUSGEWÜRZ

Auch Spekulatius zählt zu den beliebten Keksen in der Weihnachtszeit. Eine entsprechende Gewürzmischung lässt sich leicht selbst herstellen, und zwar aus:

- 8 g Zimtpulver
- 2 g Muskat (gemahlen)
- 2 g Nelke (gemahlen)
- 1 g Ingwerpulver
- 1 g Kardamom (gemahlen)
- 1 g Pfeffer (weiß, gemahlen)

Auch sollte man Teig mit Kokosmehl immer mindestens 10 Minuten ruhen lassen, damit das Kokosmehl Zeit hat, die Flüssigkeit aufzunehmen. Tut man das nicht, kann es passieren, dass der Teig zu trocken wird. Bei einer Mehlmischung für ein Plätzchenrezept empfiehlt es sich deshalb, für höchstens die Hälfte des Mehls Kokosmehl zu verwenden. Ist ein Teig zu feucht geraten, kann die Zugabe von ein bis zwei Esslöffeln allerdings die Rettung sein.

Geeignete Bindemittel

Um Teigen Stabilität zu verleihen – für manche Plätzchen ist das notwendig – kann man zu verschiedenen Bindemitteln greifen. Sie unterstützen die Wasseraufnahme im Teig und machen ihn zudem dehn- und belastbar.

Für glutenfreie Plätzchen bieten sich verschiedene Mehlsorten an



Xanthan ist ein natürlich vorkommendes Verdickungs- und Geliermittel und das am häufigsten eingesetzte Bindemittel in der glutenfreien Küche, da es Gebäcke zusammenhält und dabei für einen schönen Biss sorgt.

Flohsamenschalen sind eine gute Alternative zu Xanthan. Dabei handelt es sich um Samenhüllen verschiedener Wegericharten, die viel Wasser binden. Um denselben Effekt zu erzielen wie bei Xanthan, benötigt man allerdings die doppelte Menge.

Guarkernmehl stellt ebenfalls eine sinnvolle Alternative zu Xanthan dar. In diesem Fall kann man es eins zu eins ersetzen. Es handelt sich dabei um gemahlene Samen der Guarbohne.

Tapiokastärke bindet Flüssigkeit im Teig und hält ihn zusammen. Wenn Plätzchen leicht auseinanderbrechen, kann es also helfen, beim nächsten Mal einen extra Teelöffel Tapiokastärke hinzuzufügen. Tapioka ist nahezu geschmacksneutral und wird aus der Maniokwurzel gewonnen.

Kartoffelstärke wird aus getrocknetem Kartoffelwasser gewonnen. Sie ist geschmacksneutral und besitzt die Fähigkeit, Wasser zu binden. Daher eignet sie sich hervorragend für Gebäcke jeder Art.

Maisstärke bietet sich an, wenn Kartoffeln oder Nachtschattengewächse nicht verwendet werden können. Auch sie ist geschmacksneutral und bindet viel Wasser.



Bindemittel wie zum Beispiel Flohsamenschalen sorgen für Stabilität im glutenfreien Teig

VORSICHT BEI KÜCHENZUBEHÖR

Bei einer Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie können selbst kleinste und für das Auge nicht sichtbare Spuren von Gluten heftige Symptome auslösen. Bei der Benutzung von Küchengeräten und anderen Gegenständen ist daher Vorsicht geboten. So bieten beispielsweise Ausstechformen ein gewisses Gefahrenpotenzial. Sie können zwar in der Spülmaschine gereinigt werden, in den Ritzen von Metallformen verstecken sich allerdings trotzdem oft noch Spuren von glutenhaltigem Mehl. Sicherer ist es daher, neue Ausstechformen zu kaufen. Ausstechformen aus Plastik kann man nach extrem gründlicher Reinigung bis in die kleinste Ecke – zum Beispiel mithilfe einer Zahnbürste – weiter benutzen. Ein Handmixer sollte in jedem Fall ausgetauscht beziehungsweise ausschließlich für die glutenfreie Benutzung angeschafft werden. Durch den Motor zieht er Mehl nach innen, das dann bei der Verwendung des Gerätes wieder herausfällt, sodass glutenhaltiges Mehl in einen glutenfreien Teig gelangen kann.

Mehlmischung für Weihnachtsgebäck

Aus all diesen Zutaten kann man verschiedene Mehlmischungen herstellen. Sie kommen immer dann zum Einsatz, wenn eine größere Menge glutenhaltigen Mehls im Rezept ersetzt werden soll. Bei Brotteigen empfiehlt sich ein Mischungsverhältnis von einem Teil Stärke auf zwei Teile Mehl. In Keksen kommt häufig mehr Stärke zum Einsatz, da diese Teige feiner ausfallen. Bei feinen Gebäcken wie einer Panettone liegt das optimale Mischungsverhältnis eher in der Mitte zwischen beiden Ansätzen. Für Plätzchen kann eine Mehlmischung zum Beispiel so ausfallen:

- ▶ 300 g glutenfreies Mehl (zum Beispiel 150 g helles und 150 g Vollkorn-Reismehl)
- ▶ 150 g Tapiokastärke
- ▶ 150 g Kartoffelstärke

Die Mehle werden gründlich vermischt und dann in einen luftdicht verschlossenen Behälter gegeben. So halten sie sich über mehrere Monate. Ein Bindemittel ist in dieser Mehlmischung noch nicht enthalten. Je nach Gebäck wird unterschiedlich viel Bindung und Struk-

tur benötigt. Als Faustformel verwendet man pro 150 g Mehlmischung etwa einen halben Teelöffel Bindemittel. Wenn der Teig dann noch bröckelig ist oder sogar auseinanderfällt, muss man etwas mehr verwenden.

Tipps fürs Plätzchenbacken

Ein paar einfache Tricks helfen, damit glutenfreie Plätzchen besonders gut gelingen. Nach dem Kneten des Teigs empfiehlt es sich, ihn etwa 30 Minuten lang ruhen zu lassen. So hat das Mehl Zeit, die Flüssigkeit aufzunehmen. Mit nur einem Esslöffel Mandelmehl verhindert man, dass Plätzchen körnig werden.

Zutaten wie Eier, Butter und Milch sollte man in der glutenfreien Bäckerei zunächst auf Zimmertemperatur bringen





Fertig gebacken, sollten die glutenfreien Kekse auf dem Backblech auskühlen, da sie sonst schnell brechen

Außerdem bekommen sie dadurch eine schöne goldene Farbe. Falls das Rezept bereits Mandeln enthält, sollte man darauf verzichten. Ein zusätzlicher Esslöffel Milch kann verhindern, dass Plätzchen bröselig werden und eine kreidige Textur bekommen.

In vielen glutenhaltigen Keksrezepten steht, dass man Zutaten wie Milch, Butter und Eier vorher kühlen sollte. In glutenfreien Teigen ist das eher hinderlich. Hier bringt man sie vor der Teigbereitung bereits auf Zimmertemperatur, damit die Mehle sich besser mit Butter und Eiern verbinden können.

Da glutenfreie Kekse noch schneller zerbrechen als glutenhaltige, sind Dauerbackmatten und Backpapier große Hilfen. Mit ihnen lassen sich die gebackenen Plätzchen besser vom Blech nehmen, ohne Krümel darauf zu hinterlassen. Allerdings sollten die fertig gebackenen Kekse zunächst ein wenig auf dem Backblech abkühlen, damit sie beim Herunternehmen nicht auseinanderfallen.

So ist das Backblech auch wieder etwas abgekühlt, wenn man neue Teiglinge darauf platziert, sodass diese von unten nicht zu stark angebacken werden. Im Vergleich zu glutenhaltigen Keksen sollte außerdem die Backzeit für glutenfreie um mindestens 2 Minuten verkürzt sein. Glutenfreies Mehl backt schneller und ist empfindlicher als glutenhaltiges Mehl.

Spitzbuben-Rezept umwandeln

Bei Spitzbuben handelt es sich um ein klassisches Rezept für Weihnachtsplätzchen. Sie sollen beispielhaft von der glutenhaltigen

LEBKUCHENGEWÜRZ

Wer gerne Lebkuchen mag, kann den Plätzchenteig mit einem selbst gemixten Lebkuchengewürz verfeinern. Dazu benötigt man diese Zutaten:

- 35 g Zimt
- 9 g Nelke (gemahlen)
- 2 g Piment (gemahlen)
- 2 g Koriander (gemahlen)
- 2 g Kardamon (gemahlen)
- 1g Ingwer (gemahlen)
- 1g Sternanis (gemahlen)
- 1 g Muskat (gemahlen)



Spitzbuben stellt man aus zwei übereinander liegenden Teiglingen her, die mit einem süßen Aufstrich gefüllt sind

zu einer glutenfreien Variante umgewandelt werden, um das theoretische Wissen noch greifbarer zu machen. Die normale Zutatenliste des Rezeptes für 30 Stück sieht so aus:

- ▶ 200 g Weizenmehl 405
- ▶ 200 g Johannisbeergelee (rot)
- ▶ 125 g Butter (kalt)
- ▶ 125 g Puderzucker
- ▶ 50 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 Prise Salz

Topping

- ▶ Puderzucker

Um das Rezept zu verändern, nimmt man zunächst statt des Weizenmehls die gleiche Menge einer glutenfreien Mehlmischung. Wie oben erwähnt, sollte man dabei kein zusätzliches Mandelmehl benutzen, weil bereits Mandeln im Rezept enthalten sind. Als Bindemittel fügt man einen halben Teelöffel Xanthan hinzu, das entspricht etwa 1 g. Die glutenfreie Zutatenliste sieht dann so aus:



In Ausstechformen aus Metall sitzen häufig noch glutenhaltige Reste



- ▶ 200 g glutenfreie Mehlmischung
- ▶ 200 g Johannisbeergelee (rot)
- ▶ 125 g Butter (zimmerwarm)
- ▶ 125 g Puderzucker
- ▶ 50 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 g Xanthan
- ▶ 1 Prise Salz

Topping

- ▶ Puderzucker

Um die Arbeitsfläche zu bemehlen, empfiehlt es sich, Tapioka- oder Kartoffelstärke bereitzustellen. Bei der Herstellung kann man nun Schritt für Schritt dem Rezept folgen und geht so vor:

● Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

● Alle trockenen Zutaten in einer kleinen Schüssel gründlich vermischen.

● Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Eiern verrühren.

● Die trockenen Zutaten hinzugeben und alles von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für zirka 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

● Das Johannisbeergelee in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen und dann 10-20 Minuten abkühlen lassen. So wird das Gelee streichfähiger.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zirka 2 mm dick ausrollen.

● Mit einem runden Plätzchenausstecher (alternativ Glas) 60 Kreise mit einem Durchmesser von zirka 6 cm ausstechen.

● Bei 30 Kreisen mit einem Ring mittig Löcher von zirka 3 cm Durchmesser ausstechen.

● Alle Kreise und Ringe auf mit Dauerbackmatten (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen. Die Kekse herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

● Die gebackenen Kreise mit Johannisbeergelee bestreichen, dabei einen 2-3 mm breiten Rand frei lassen.



Typische Weihnachtsgewürze sind zum Beispiel Zimt, Piment oder Sternanis

● Die Ringe mit Puderzucker bestäuben, vorsichtig auf die mit Konfitüre bestrichenen Kreise setzen und leicht andrücken.

Weihnachten kann kommen

Glutenhaltige in glutenfreie Rezepte umzuwandeln, ist anfangs eine Herausforderung. Das gilt für Brot und Brötchen, aber auch für Weihnachtspätzchen. Dennoch eignen sich Keksrezepte gut, um sich erstmals in die Materie einzuarbeiten und die Eigenschaften glutenfreier Mehle zu erproben.

Wer die verschiedenen Funktionalitäten glutenfreier Mehle kennt und ein paar Faustformeln beachtet, wird schnell lernen, wie sich Weizenmehl und Co. im Teig ersetzen lassen. Dem Vergnügen, Weihnachten glutenfrei und gleichzeitig mit leckerem Gebäck feiern zu können, steht demnach nichts mehr im Wege. ❄️



Ein Handrührgerät für die glutenfreie Küche darf auf keinen Fall für glutenhaltige Teige verwendet werden



Vorteig

- ▶ 160 g Vollmilch (warm)
- ▶ 25 g Rohrohrzucker
- ▶ 25 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 25 g Reismehl hell
- ▶ 25 g Kartoffelstärke
- ▶ 25 g Tapiokastärke
- ▶ 10 g Frischhefe

Die Zutaten verrühren und abgedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 125 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 175 g Reismehl hell
- ▶ 50 g Kartoffelstärke
- ▶ 50 g Tapiokastärke
- ▶ 200 g Butter (weich)
- ▶ 25 g Rohrohrzucker
- ▶ 5 g Backpulver
- ▶ 5 g Xanthan
- ▶ 2 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 5 Eier (Größe L)
- ▶ 150 g Sultaninen
- ▶ 50 g Zitronat
- ▶ 50 g Orangeat
- ▶ 10 g Rum

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe, Backpulver
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	6-8 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	150°C nach 25 Minuten
Schwaden:	nein

Tipp

Nach dem Abkühlen den Panettone mit Puderzucker bestreuen und mit warmer Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Trockenfrüchte können durch Schokolade ersetzt werden. Wer die Panettone-Form gegen eine Springform mit 16 cm Durchmesser tauschen möchte, sollte den Boden mit Backpapier auslegen und die Form an den Seiten mit Backpapier erhöhen.



Rezept & Bild:
Julia Stüber

@juliastueber

julia-stueber.de

Der traditionelle italienische Weihnachtskuchen stammt ursprünglich aus Mailand. Der Legende nach soll ihn ein Küchenbursche namens Toni erfunden haben, woher das Backwerk auch seinen Namen hat: „Il pane di Toni“ – übersetzt „das Brot von Toni“. Glutenfrei ist das Gebäck schwer zu bekommen. Darum backt man es am besten gleich selbst.

- Die trockenen Zutaten vermischen. Die Butter hinzufügen und von Hand unterrühren, bis die Mischung klumpig wird.
- Den Vorteig hinzufügen und den Teig auf langsamer Stufe 5 Minuten kneten.
- Ein Ei trennen und das Eigelb zur Seite stellen.
- Das Eiklar und die vier restlichen Eier auf langsamer Stufe zirka 2 Minuten unterrühren, bis ein fester Teig entsteht.
- Sultaninen, Zitronat, Orangeat und Rum zum Teig geben und auf langsamer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig in eine gefettete Panettone-Form (zirka 16 cm Durchmesser) geben und die Oberfläche glattstreichen, anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das verbliebene Eigelb verquirlen und die Oberfläche der Panettone damit einpinseln.
- Den Teig in den Ofen geben und 25 Minuten backen. Die Temperatur auf 150°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen.
- Das Gebäck zunächst 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. ■





Nuss-Rosinen-Brot

Wenn der Duft von Rosinen, Nüssen und Zimt durchs Haus zieht, sind die Feiertage nicht mehr weit. Genau diese Zutaten verleihen einem gewöhnlichen Mischbrot den vorweihnachtlichen Charakter. Das Brot schmeckt – ähnlich wie ein Stollen mit süßen und herzhaften Aufstrichen – morgens zum Frühstück, aber auch zum Nachmittagskaffee.

☉ Alle trockenen Zutaten gut mischen und mit dem Brühstück auf den Hefeansatz geben. Skyr sowie das weitere Wasser dazugeben und den Teig auf langsamer Stufe 5 Minuten kneten, anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur 6 Stunden gehen lassen.

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
 Getreide: glutenfrei
 Triebmittel: Hefe
 Teigkonsistenz: weich
 Zeit gesamt: 8,5 Stunden
 Zeit am Backtag: 8,5 Stunden
 Backzeit: 55 Minuten
 Starttemperatur: 250°C
 Backtemperatur: 220°C nach 15 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen, nach 15 Minuten ablassen

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

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und glattstreichen.

☉ Die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍷

Brühstück

- ▶ 150 g Apfelsaft
- ▶ 70 g Haselnusskerne (grob gehackt)
- ▶ 70 g Rosinen

Den Apfelsaft in einem Topf zum Kochen bringen. Die Haselnusskerne und Rosinen mit der heißen Flüssigkeit übergießen und 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hefeansatz

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Agavendicksaft
- ▶ 3 g Trockenhefe


Die Zutaten mischen und etwa 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Brühstück
- ▶ Hefeansatz
- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Skyr (vegan)
- ▶ 100 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 80 g Kastanienmehl
- ▶ 80 g Braunhirsemehl
- ▶ 80 g Buchweizenmehl
- ▶ 70 g Kartoffelmehl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 8 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 4 g Zimt

Rezept & Bild: Stephanie Reineke

 @mein_glutenfreier_backofen

 /meinglutenfreierbackofen

 meinglutenfreierbackofen.blog

Zeitraster

8.00 Uhr
Brühstück ansetzen

8.45 Uhr
Hefeansatz vorbereiten

9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.30 Uhr
Backofen vorheizen

14.55 Uhr
Brot in die Kastenform

15.00 Uhr
Backen

15.55 Uhr
Brot fertig

Vorteig

- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Buchweizenmehl
- ▶ 10 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen. Das Buchweizenmehl hinzufügen und alle Zutaten gründlich vermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Vorteig
- ▶ 350 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Reismehl
- ▶ 100 g Hafermehl
- ▶ 50 g Braunhirsemehl
- ▶ 20 g Rapsöl
- ▶ 15 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 10 g Apfelessig
- ▶ 10 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 100 g Karotten (gerieben)
- ▶ 80 g Erbsen (gekocht, abgetropft)
- ▶ 80 g Walnüsse (grob gehackt)

Topping

- ▶ 20 g Sesamsaat
- ▶ 20 g Mohn
- ▶ 20 g Leinsaat

*Ergibt 13 Stück

Rezept & Bild:
Melanie & Yasmin Köhler

 @zoelisters

 zoelisters.at



Jausenweckerl

Die lockeren Brötchen mit einer leichten Kruste sind herrlich aromatisch und zugleich ein nahrhafter Energiespender. Für gute Laune und reichlich Vitamine sorgen Karotten, Erbsen und Walnüsse. So kann das Gebäck auch einfach pur als stärkende Mahlzeit genossen werden. Das Topping aus Sesam, Mohn und Leinsaat rundet die Weckerl nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ab.

● Die Zutaten – außer Karotten, Erbsen und Walnüsse – auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

● Karotten, Erbsen sowie Walnüsse hinzufügen und auf langsamer Stufe 1 Minute untermischen. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

● Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 13 Portionen zu je etwa 100 g teilen.

● Die Teiglinge zu länglichen Brötchen formen.

● Für das Topping Sesam, Mohn und Leinsaat in einer Schüssel mischen.

● Die Oberseite der Teiglinge mit Wasser bestreichen und in dem Topping wälzen. Mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen, abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

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

● Die Teiglinge längs einschneiden und auf dem Backblech in den Ofen geben, 35 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	7-8 Stunden
Zeit am Backtag:	7-8 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein



Hefeansatz

- ▶ 250 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Ahornsirup (alternativ Agavendicksaft)
- ▶ 25 g Mandelmus
- ▶ 10 g Frischhefe

Die Zutaten mischen und etwa 15 Minuten stehen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Hefeansatz
- ▶ 125 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 75 g Hirsemehl
- ▶ 25 g Buchweizenmehl
- ▶ 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Vanillepulver


Füllung

- ▶ 50 g Mandelmus (alternativ Erdnussbutter)
- ▶ 20 g Kokosblütenzucker (alternativ Rohrohrzucker)
- ▶ 1 g Zimt

*Ergibt 5 Stück

Rezept & Bilder: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine


 /glutenfreibackenmitNadine

 glutenfreibackenmitnadine.de

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	60 Minuten
Zeit am Backtag:	60 Minuten
Backzeit:	22 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Wer einmal eine Hamburger Bäckerei besucht hat, ist sicher nicht an den süßen Hefengebäcken vorbeigekommen. Franzbrötchen sind schon lange Kult, finden sich mittlerweile aber auch andernorts im Bäckerei-Sortiment. Mit Zimt und Zucker gefüllt sowie dank ihres besonderen Aussehens sind sie einfach eine besondere Leckerei – auch in der glutenfreien Variante, die sich an Franzbrötchen anlehnt.

- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die trockenen Zutaten vermischen und zum Hefeansatz geben. Auf langsamer Stufe 1 Minute mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten.
- Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und zu einem zirka 0,5 cm dicken Rechteck (etwa 20-30 cm) ausrollen.
- Den Teig mit Mandelmus bestreichen. Kokosblütenzucker mit Zimt mischen und gleichmäßig auf dem Rechteck verteilen.
- Das Rechteck von der langen Seite aus eng aufrollen.
- Die Rolle alle 6 cm in Trapezform schräg durchschneiden, sodass 5 Teiglinge mit einer schmalen Seite von etwa 2 cm und einer dicken Seite von zirka 6 cm entstehen (Bild 1).
- Die schmale Seite jedes Teiglings nach oben stellen und vorsichtig mittig nach unten eindrücken, zum Beispiel mit dem Stiel eines Löffels (Bild 2).
- Die Teiglinge in den Ofen geben und 22 Minuten backen. 



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix



Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Quellstück

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Kürbiskerne
- ▶ 10 g Leinsaat

Die Saaten mit dem Wasser übergießen, sodass sie vollständig davon bedeckt sind, dann abgedeckt bei Raumtemperatur zirka 12 Stunden quellen lassen. Das Wasser vor der weiteren Verwendung abseihen und für die im Hauptteig benötigte Wassermenge nutzen.

Hauptteig

- ▶ 175 g Espresso (kalt)
- ▶ 140 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 7 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück
- ▶ 420 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 40 g Roggenschrot (fein, alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
Getreide: Dinkel, Roggen
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest, leicht klebrig
Zeit gesamt: 17-19 Stunden
Zeit am Backtag: 5-7 Stunden
Backzeit: 45-50 Minuten
Starttemperatur: 240°C
Backtemperatur: 190°C nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen



Dicke Kaffeetante

Duftender Espresso ist nicht nur in Italien ein Genuss, sondern auch im Brot. Die Kaffeetante verdankt ihren Charakter aber nicht nur dem beliebten Heißgetränk, sondern auch den kernigen Saaten sowie dem aromatischen Roggenschrot. Getrieben mit einer weiteren Italienerin, der Lievito Madre, bringt sie selbst im Winter Urlaubsfeeling auf den Tisch.

● Espresso, Wasser, Rübensirup, Lievito Madre sowie Hefe in den Mixtopf geben und 10 Sekunden auf Stufe 2 verrühren.

● Mehl, Schrot und Salz dazugeben und alles auf Knetstufe für 2,5 Minuten kneten.

● Das Quellstück dazugeben und den Teig 1 Minute auf Knetstufe kneten.

● Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und straff rundwirken. In einem gut bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach oben bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, unter kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. ■

Verzeichnis für **Mühlen** und **Bäckereien** Bitte melden

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

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

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

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

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



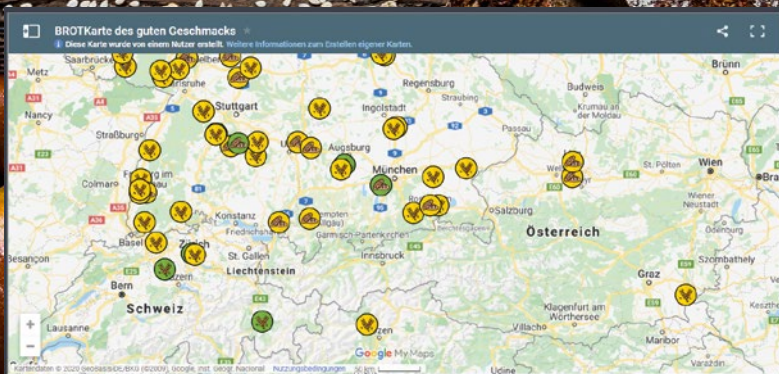
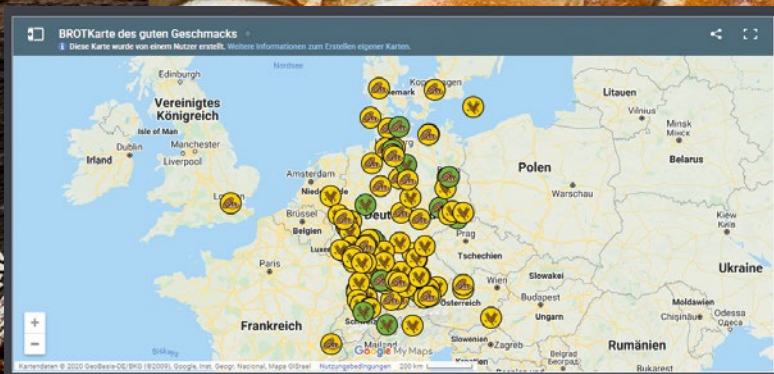
Wo man eine gute Brotauswahl findet, verrät die BROT Karte des guten Geschmacks

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 BROT Karte des guten Geschmacks für alle. Also, ran ans Gerät und her mit den Empfehlungen.

LINK

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



Legende:

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



Let's Rogg

Tipp

Alternativ zum BROTGranulat kann das Brot mit einem Kochstück zubereitet werden, allerdings dauert es dann etwa 75 Minuten länger. Dafür 100 g Wasser aus dem Hauptteig sowie 40 g Weizenmehl 1050 in einem Kochtopf unter Rühren erhitzen und aufkochen lassen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen und 60 Minuten bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

**Für Einsteiger
geeignet**

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Gutes Brot braucht Zeit. Aber manchmal muss es eben schnell gehen. Da kann kein Sauerteig aufgefrischt, kein Vorteig 12 Stunden zur Reife gestellt werden. Auch innerhalb von 3 Stunden lässt sich ein leckeres Brot auf den Tisch bringen, das mit vollem Aroma überzeugt. Die Buttermilch und der Essig bringen die Säure, die ein Roggenbrot besonders schmackhaft macht.

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Buttermilch (lauwarm)
- ▶ 150 g Wasser (heiß)
- ▶ 450 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 20 g BROTGranulat Ackerbohne
- ▶ 20 g Balsamico-Essig (dunkel)
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz

🕒 Die Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und bei Raumtemperatur mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 50-60 Minuten zur Gare stellen.

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

🕒 Den Teigling behutsam aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C senken und weitere 35 Minuten backen. 🍴


Tipp


Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 84 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.




Einen kostenlosen Einführungskurs BROTGranulat findest Du unter brot-akademie.com. Dort erfährst Du alles über diese Backzutat und wie man sie verwendet.

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com



Zeitnasten

14.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.10 Uhr
Teigling formen

15.40 Uhr
Backofen vorheizen

16.10 Uhr
Backen

17.00 Uhr
Brot fertig

Rübengrün

In einem nachhaltigen Haushalt wandert nichts Essbares in den Müll, auch nicht auf den Kompost. In diesem Aufstrich spielen die Blätter der roten Bete die Hauptrolle. Sie erinnern vom Geschmack her ein wenig an Spinat und haben auch eine ebenso sattgrüne Farbe. Mit Frischkäse und Kräutern wird das Grün der roten Rübe zum perfekten Brotbegleiter.

- 🍷 Die Rote-Bete-Blätter und den Knoblauch fein hacken, dann zur Seite stellen.
- 🍷 Feta und Olivenöl in eine Schüssel geben und den Käse mit den Händen zerkrümeln.
- 🍷 Anschließend alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 🍷 Gekühlt ist der Aufstrich etwa 3-4 Tage haltbar. 🍷

Zutaten

- ▶ 125 g Frischkäse
- ▶ 100 g Feta
- ▶ 30-40 g Rote-Bete-Blätter
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 1 g Knoblauch
- ▶ Salz & Pfeffer zum Abschmecken

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipustebume

 /mimipustebume



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/eingedrückt oder kurz kräftig durchgeknetet. Ziel ist das Entgasen und Straffen des Teiges. Dabei wird einerseits das Gärgas Kohlenstoffdioxid gegen Luftsauerstoff ausgetauscht, der für die


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

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

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


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

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

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

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

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

<http://tinyurl.com/y9xrqr8>  Video

Falten – siehe **Dehnen und Falten**



Fensterstest – 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 Auskühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.

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

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


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



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


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

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

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

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




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

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

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



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

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

Starter – siehe **Anstellgut**

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

Stockgare – Die Gärphase des kompletten, ungeformten Teiges nach dem Kneten und vor dem Aufarbeiten. Je nach Dauer der anschließenden Zwischengare und Stückgare sowie der zu erreichenden Gebäckeseigenschaften 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

BROT gibt es sechsmal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 19.01.2023

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
06.01.2023

Darum geht es unter anderem:



- Backen mit Hirse – was in dem Getreide steckt



- Besondere Brote gestalten – Hingucker zu jedem Anlass



- Im Kloster – wie Stefan Heins eine Bäckerei wieder zum Leben erweckte



- Estnische Brottradition – unterwegs im Roggenland

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 (verantwortlich)

REDAKTION

Edda Klepp, Mario Bicher,
Jan Schnare

AUTORINNEN & AUTOREN

Bäbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Michelle Deschner, Gerda Göttling,
Christoph Heger, Edda Klepp, Melanie
& Yasmin Köhler, Sebastian Krist,
Nadine Metz, Stevan Paul, Denise
Pissula-Wälti, Katharina Regele,
Stephanie Reineke, Lisa Rixrath, David
Ruppert, Tanja Schlund, Max Stecker,
Dieter Stegmaier, Julia Stüber, Andrea
Thode, Marta Ullmann

FOTOS

Andrea Thode, stock.adobe.com:
9dreamstudio, abod, anamejia18, Andrey
Milkin, beats, Daniel Vincek, Daria Belkina,
dubravina, exentia, FV Photography, George
Doligrh, ghazii, Ideenkoch, innazagorulko,
Jef Milano, JenkoAtaman, lauritta, Maria,
m_fort, nakedking, Nina Hlupich, Olena
Rudo, Pixel-Shot, Printemps, Robert
Przybysz, Sea Wave, shintartanya,
stefania57, uh Fotografie Bonn, yrabota,
zhengzaishanhu

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

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

GRAFIK

Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
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

ABONNEMENT

Jahresabonnement für:
Deutschland: € 37,-
EU und Schweiz: € 43,-
Übriges Ausland: € 65,-
Digital-Magazin: € 30,-

Für Print-Abonnenten ist das digitale
Magazin inklusive. Infos unter:
www.brot-magazin/digital

Das Abonnement verlängert sich
jeweils um ein weiteres Jahr, kann
aber jederzeit gekündigt werden. Das
Geld für bereits bezahlte Ausgaben
wird erstattet.

EINZELPREIS

Deutschland: € 6,90 / Österreich: € 7,60 /
Schweiz: sFr 13,50 / Benelux: € 8,10

DRUCK

Druck Frank Druck GmbH & Co. KG
– ein Unternehmen der
Eversfrank Gruppe –
Industriestraße 20, 24211 Preetz

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT

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

HAFTUNG

Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG

BROT erscheint sechsmal jährlich.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

GROSSO-VERTRIEB

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
Meißberg 1, 20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung übernom-
men werden. Mit der Übergabe von
Manuskripten, Abbildungen, Dateien
an den Verlag versichert der Verfasser,
dass es sich um Erstveröffentlichun-
gen handelt und keine weiteren
Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.

Brot

DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.

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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Brot Akademie



Masterclass Sauerteig

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



Masterclass Baguette

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



Masterclass Hefezopf

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



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



Uwe Riebow

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



Beate Kircheis

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



Sven Schwarzat

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Jetzt bestellen



Alle Grundlagen und detailliertes Hintergrundwissen zum Brotbacken – das gibt es in der neuen **BROT**Fibel „Brotbacken – Alle Grundlagen, Tricks und Kniffe“. Wissenswertes über Rohstoffe, das passende Equipment, richtiges Mischen und Kneten, die Prozesse im Teig, Brotaufbewahrung und Fehlervermeidung – das alles findet man hier in kompakter und leicht verständlicher Form. Auch wer sich mit Schnitttechniken für Brote oder Rezeptentwicklung auseinandersetzen möchte, wird in der neuen **BROT**Fibel fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten und die Prozesse dabei zu verstehen.

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