

Brot

Gesund und bekömmlich backen

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



BROT STATT TORTE

So wird der Laib zur
Hochzeit verziert

ALLES ÜBER GERSTE

Getreide für Bier und Brot

DAS RICHTIGE TRENNMITTEL

Backpapier & Co. – was
man darüber wissen muss

Alles über das älteste und
gesündeste Triebmittel der Welt

So einfach geht Sauerteig

Selbst herstellen · unkompliziert
pflegen · sicher damit backen



6,90 EUR

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

Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

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

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

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser.

01/2024

Herbstzeit ist Erntezeit. Während in den Supermärkten oft noch Mehle der Vorjahresernte verkauft werden, bieten Mühlen in der Regel bereits neues Getreide an. Das kann Konsequenzen in der Backstube haben.

Für die Landwirtschaft war es kein einfaches Jahr, eher eine Achterbahn-Fahrt. Erst das kalte nasse Frühjahr, dann ein trockener Frühsommer, am Ende heftige Niederschläge während der Erntezeit. Regional sogar Starkregen, Sturm oder Hagel. Wo die Ernte überhaupt noch möglich war, begann das Korn stellenweise, am Halm zu keimen. Als Brotgetreide kam es damit nicht mehr infrage. Aber auch die guten Qualitäten wurden von der Feuchtigkeit beeinflusst.

Wer mit Mehlen aus Supermärkten oder großen Mühlen backt, wird kaum Unterschiede merken. Sie mischen verschiedene Getreide-Qualitäten so, dass die Mehleigenschaften gegenüber dem Vorjahr weitgehend gleich bleiben. Wenn gewohnte Teige sich aber plötzlich anders verhalten, dann steckt wahrscheinlich die neue Ernte in der Mehltüte. Mit ihr ändert sich die Backqualität. Aufgrund der hohen Feuchtigkeit auf dem Feld haben neue Mehle eine höhere Enzymaktivität. Sie führt dazu, dass Enzyme die Stärke im Mehl schneller zu Zuckermolekülen zerlegen und die Hefen so flott mit Nahrung versorgen, dass der Teig schneller reift. Dementsprechend empfehlen Fachleute etwas kürzere Garzeiten wie auch eine geringere Hefe- sowie Wasserzugabe. Die Krume wird aufgrund der Enzym-Tätigkeit dennoch feuchter, die Kruste zart-rösch.


Zudem raten Expertinnen und Experten zu geringeren Teigtemperaturen. Das Ideal liegt für Weizenteige in dieser Saison zwischen 22 und 25°C bei 1 Prozent weniger Flüssigkeit, Roggenteige nehmen 2 bis 3 Prozent weniger Wasser auf und reifen ideal zwischen 26 und 28°C. Zudem vertragen die Teige mehr Sauerteig, dessen Säure


die Enzyme etwas ausbremst. Beim Dinkel bleibt alles beim Alten – Knetzeiten, Teigausbeuten und Temperaturen. Für entspanntere Teige empfiehlt sich eine Fettzugabe von 2 Prozent.


Wie immer gilt es also, Rezepte im Kontext zu betrachten. Sie sind Leitplanken, die eine Richtung vorgeben. Zeiten und Flüssigkeitsmengen richten sich immer nach individuellen Gegebenheiten. Von der Mehlqualität bis hin zur Raumtemperatur. Einige Hinweise gibt es auf Seite 5 jeder Ausgabe. Wer die beachtet, wird selten von einem Rezept enttäuscht. In diesem Sinne wünsche ich Dir erfolgreiche Backprojekte und leckere Ergebnisse.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de


Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

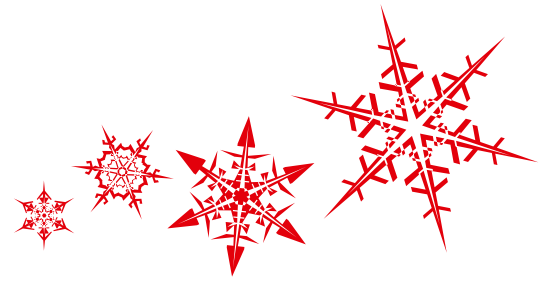
BROTAkademie:

 brot-akademie.com

Dies ist die erste Ausgabe **BROT** ohne eine definierte Rubrik für glutenfreie Gebäcke. Uns lag und liegt immer der Brotgenuss für alle am Herzen. Die Rubrik jedoch war den einen zu umfangreich, den anderen zu wenig. Glutenfreie Rezepte werden wir künftig dennoch immer wieder im Heft haben und in den nächsten Monaten planen wir einige interessante Publikationen rund um das Thema. Wenn Dich das interessiert, folge uns in den sozialen Medien, um nichts zu verpassen.

Inhalt

01/2024



Verschiedenes

Editorial

Seite 3

Mühlen-Finder

Ausgewählte Adressen für gutes Mehl

Seite 34

Neuheiten

Meldungen rund ums Backen und Genießen

Seite 6

Euer BROT

Was Leserinnen und Leser backen

Seite 52



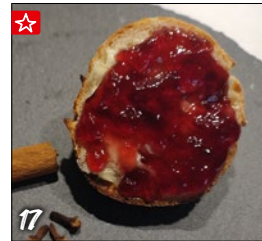
14
Roggen-Gersten-
Vollkornbrot



15
Weihnachtlicher Kokostost



16
Spekulatius-Zopf



17
Glühwein-Gelee



18
Orangen-Marzipan-Muffins



20
Vegane Lussekatte



21
Vörtlimpa



22
Hefestern



24
Sweet Apricot



25
Pflaumen-Kardamom-Brot



26
Frucht-Marzipan-Schnitten



27
Mascarpone-
Lebkuchenschnecken



28
Nuss-Marzipan-Stollen



29
Fondue-Schnitten



34
Feigen-Walnuss-Aufstrich



42
Ruby



44
Kyla



46
Hadar



48
Elin



50
Robin



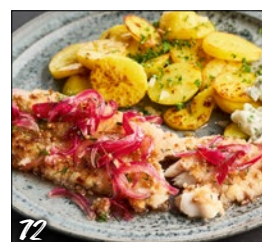
55
Coconut-Dream



68
Rosinen-Haselnuss-Batard



70
Walnuss-Espresso-Zöpfe



72
Brat-Forelle süß-sauer



74
Frittata di pane

Inspiration Alles rund ums Brot: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	Seite 65
BROTLaden Nützliche Produkte fürs heimische Backen	Seite 78
Shopfinder Onlineshops empfehlen sich	Seite 83
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98

Brot & die Welt

Backen mit Gerste – das unterschätzte Getreide für Gebäcke	Seite 10
Nachbarschaftsbäckerei – der Niederländer Bas Liesker im Porträt	Seite 30
„Diese Aufgabe ist lebensverändernd“ – Bäcker Jeffrey Hamelman über seine Arbeit mit Geflüchteten	Seite 88

Selbst ist das Brot

Sauerteig – so einfach funktioniert das aromatische Triebmittel	Seite 36
Hochzeitsbrot Korovai – besondere Verzierungen mit Teig	Seite 56
Heiß, heiß, Baby – Backpapier in der Brotbackstube	Seite 62



76
Toast-Apfeltaschen
„Reiche Ritter“



84
Joghurtknoten



85
Cashew-Tomaten-Creme



86
Kleines Körner-Nüsschen



87
Haferflöckchen



92
Speedy Cheesy



94
Nuss-Riese

-
- Titelthemen
- 🕒 Speed-Baking
- ★ Weihnachts-Spezial



Titelbilder: stock.adobe.com –
Maria, Stanislav Palamar

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 erst später schluckweise nachschütten, wenn der Teig zu trocken/fest bleibt.

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 95 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 🌐 www.brot-magazin.de
- 📘 /BrotMagazin 📺 facebook.com/groups/brotforum
- 🔍 BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezepte

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

Skyline heißt die neue Isolierkanne von Alfi. Laut Herstellerangaben soll die Kanne in dunklem Rosa-Lavendelton heiße Getränke bis zu 12 Stunden auf Temperatur halten, kalte sogar bis zu 24 Stunden. Das Fassungsvermögen beträgt 1 Liter. Der Preis: 54,95 Euro.


 alfi.de




Neuheiten




Le Creuset hat einen neuen Bräter im Sortiment. Er reiht sich in die Herbstkollektion ein und ist im orangen Kürbis-Design erhältlich. Der Durchmesser des ofenfesten Steinzeuges beträgt 24 Zentimeter. Der Kürbis-Bräter Signature ist zum Preis von 309,- Euro im Handel zu bekommen.

 lecreuset.de

Bonne Maman hat neue Erdnuss-Cremes in den Varianten cremig und crunchy im Sortiment. Bei der Rezeptur kommen geröstete Erdnüsse zum Einsatz, während laut Herstellerangaben auf Palmöl verzichtet sowie viermal weniger Zucker als in herkömmlichen Nuss-Nougat-Cremes verwendet werden. Die Cremes sind im 325-Gramm-Glas zum Preis von 4,69 Euro erhältlich.

 bonne-maman.de



 pearl.de

Royal Gardineer bietet ein neues Keimglas für Getreide, Nüsse und Hülsenfrüchte an. Es hat 1 Liter Fassungsvermögen, eine Öffnung mit 8 Zentimetern Durchmesser und wiegt 810 Gramm. Im Deckel des Keimglases befindet sich ein feinmaschiges Edelstahlsieb zum Ausgießen von Wasser. Durch die Neigung, in der es in einem Metallständer steht, soll laut Herstellerangaben Staunässe vermieden werden. Das Keimglas ist spülmaschinengeeignet und wird inklusive Kressesieb, Metallständer sowie Auffangschale aus Keramik geliefert. Der Preis: 16,99 Euro.



cupper-teas.de

Zur Vorweihnachtszeit bietet Cupper Teas zwei Bio-Adventskalender an. Der aufklappbare, kleine Kalender enthält zweimal zwölf Sorten Kräuter- und Früchtetee wie Cranberry & Raspberry Infusion oder Green Tea Lemon und kostet 4,49 Euro. Der 30 Zentimeter große Kalender ist ebenfalls mit zweimal zwölf Sorten ausgestattet, deren Auswahl sich leicht von der kleineren Variante unterscheidet. Der Preis: 11,99 Euro.



Leifheit hat einen neuen Pflaumentsteiner im Sortiment. Er ist mit einem Edelstahlmesser und einer Schüssel für das Fruchtfleisch sowie einer Auffangschale für die Kerne ausgestattet. Vier Gummifüße sollen darüber hinaus für Standfestigkeit sorgen. Laut Herstellerangaben lässt sich das Gerät einfach unter fließendem Wasser reinigen. Es kostet 29,99 Euro.

leifheit.de

Von der Marke Odenwald gibt es neue Fruchtaufstriche. Die limitierten Kompotte in den Sorten Apfel & Salted Caramel sowie Pflaumenkompott mit Wintergewürzen gibt es ab sofort im 370-Gramm-Glas. Der Preis beträgt je 2,49 Euro.

odenwald-fruechte.de



hartkorn-gewuerze.de

Hartkorn hat neue Gewürze für den Herbst im Sortiment, darunter ein Kürbis-Gewürzsalz oder eine Pumpkin-Pie-Gewürzmischung. Die Gewürze gibt es einzeln in 30- bis 80-Gramm-Dosen ab 4,49 Euro oder in der Bestseller-Gewürzbox Herbst mit acht verschiedenen, separat verpackten Mischungen zum Preis von 30,99 Euro.





 cilio.de

Wer zum Frühstück sein eigenes frisches Brot verköstigt, mag vielleicht auch gerne einen Cappuccino, Flat White oder gar einen Matcha Latte dazu. Die Marke Cilio hat einen neuen Milchaufschäumer im Sortiment.

Latteforte erreicht 16.000 Umdrehungen pro Minute und hat ein Kunststoffgehäuse, das in sechs Farben erhältlich ist. Der Preis beträgt 12,99 Euro.


Eine neue pflanzliche Butter-Alternative kommt aus dem Hause Walter Rau. Bei Elephant handelt es sich laut Herstellerangaben um eine laktose- und palmölfreie Rezeptur aus Kokosfett, Rapsöl, Kakaofett sowie 21 Prozent Haferdrink ohne Konservierungsstoffe.

200 g kosten 1,99 Euro.

 walter-rau.de



Von Staub gibt einen neuen Teigschaber, der sich durch seinen Silikonkopf flexibel an verschiedene Gefäße anpassen soll, ohne das Material zu zerkratzen. Er ist 30 Zentimeter lang und für 11,95 Euro zu haben.

 zwilling.com



Zassenhaus hat eine neue Messerserie auf den Markt gebracht. Alle Messer werden aus einem Stück rostfreien Klingensstahls gefertigt, speziell eisgehärtet sowie handgeschliffen und per Handabzug poliert. Die drei Editionen Oak, Olive und Classic verfügen über Griffe aus Räuchereiche, Olivenholz oder schwarzem Kunststoff. Zwischen je acht Klingensformen wie Kochmessern verschiedener Länge, einem Schinkenmesser oder einem 22-Zentimeter-Brotmesser haben Kundinnen und Kunden die Wahl. Letzteres kostet 109,- Euro.

 zassenhaus.com

Die Antersdorfer Bio-Mühle hat mehrere Weihnachtsneuheiten im Sortiment. Das Müsli Winterzauber Crunchy besteht aus gerösteten Getreideflocken, Reiscrispies, winterlichen Gewürzen sowie Trockenfrüchten und weißer Schokolade. 375 Gramm gibt es in der Papierverpackung oder im Glas ab 7,49 Euro. Die Mischung für vegane Dinkel-Lebkuchen mit Zimt, Nelken und Apfelstückchen muss laut Herstellerangaben nur noch mit Wasser oder Milch vermischt und gebacken werden. 3,19 Euro kostet eine 330-Gramm-Packung. Für 3,19 Euro bekommt man außerdem eine Backmischung für Hafer-Cookies in der 330-Gramm-Papierverpackung, die alle nötigen Zutaten wie Haferflocken, Dinkelmehl oder Rohrzucker enthält.



shop.antersdorfer.bio



Zwei Klassiker aus dem Buttersortiment von Kerrygold gibt es ab sofort im Kleinformat. In der 100-Gramm-Folienverpackung verfügbar ist das Kerrygold Goldstück aus irischer Weidemilch für 1,49 Euro. Die Kerrygold extra gibt es sowohl ungesalzen als auch gesalzen im 125-Gramm-Becher für einen Preis von 1,79 Euro.

kerrygold.de



Für die Organisation von Lebensmittel-Vorräten bietet Zwilling das Aufbewahrungssystem Fresh & Save an. Per Knopfdruck lässt sich in den Behältern aus temperaturbeständigem Borosilikatglas mittels Vakuumpumpe ein Unterdruck erzeugen. Laut Herstellerangaben bleiben die gelagerten Lebensmittel so bis zu fünfmal länger frisch. Der Preis für ein Vakuum-Starterset beträgt 99,95 Euro.



zwilling.com

Eine präzise Dosierung kann beim Backen entscheidend sein. Dabei helfen soll die neue Küchenwaage Page Profi 300 von Soehnle. Sie hat eine Kapazität von bis zu 20 Kilogramm und bietet eine Zuwiegefunktion, mit der sich die Waage vor Hinzugeben weiterer Zutaten auf Null stellen lässt. Die Wiegefläche besteht aus Glas und wird über eine integrierte Sensor-Touch-Funktion bedient. Der Preis: 54,99 Euro.

soehnle.de





Brot backen mit **Gerste**

Verkanntes Getreide

Gerste ist vielen vor allem als Basisgetreide fürs Bierbrauen bekannt. Darüber hinaus taucht Gerstenmalz oft in Brotrezepten als Zutat auf. Als Mehl ist Gerste eher selten zu finden. Dabei lässt sich das Getreide gut im Brot verarbeiten – sofern man es mit anderen Zutaten kombiniert. Das nährstoffreiche Korn ist ein wahrer Sattmacher, besticht aber auch geschmacklich durch seine feinnussige Note.

Text: Edda Klepp

Der Begriff „Gerstensaft“ deutet es an: Kaum ein Getreide wird derart eng mit der Bierherstellung assoziiert. Doch auch in der Brotbackstube kommt Gerste regelmäßig zum Einsatz, meist in Form von Malz. Um Backmalz herzustellen, werden vor allem Getreide mit gleichmäßiger Keimung und einem hohen Stärkegehalt verwendet. Zu denen zählt Gerste. Sie liefert auf diese Weise Enzyme (aktives Backmalz) oder Zuckerstoffe (inaktives Backmalz), die die Teigreifung beschleunigen.

Aber Gerste kann noch mehr. Im Handel ist das Getreide unter anderem als Grütze, Flocken und Kaffee sowie verarbeitet zu Graupen (geschliffene Gerstenkörner) oder als Tsampa erhältlich. Bei letzterem handelt es sich um ein Pulver aus gerösteten Gerstenkörnern. Aus den Halmen der Pflanze gewinnt man außerdem Gerstengras, das zu Tee oder Pulver weiterverarbeitet wird.

Aufgrund ihres hohen Nährwertes zählte Gerste jahrtausendlang zu den wichtigsten



Häufig kommt Gerste für die Bierbrauerei zum Einsatz, ebenso wie Hopfen

Nahrungsmitteln des Menschen. Auch beim Brotbacken kam sie zum Einsatz. Allerdings wurde sie zunehmend vom Weizen verdrängt.

Fehlendes Teiggerüst

Das liegt an den eher schlechten Backeigenschaften des Getreides. Zwar enthält Gerste das Klebereiweiß Gluten, allerdings im Vergleich zu Weizen oder Dinkel nur in geringer Menge. Auf 100 Gramm Getreide bringt es Gerste gerade mal auf 5,6 Gramm Gluten. Zum Vergleich: Bei Weizen sind es etwa 7,7 Gramm und bei Dinkel sogar 9,9 Gramm. Gluten sorgt in Teigen der Weizenfamilie für ein stabiles Teiggerüst, da es sich darin zu elastischen Strängen verbindet.

Das allein erklärt die schlechten Backeigenschaften von Gerste jedoch nicht, schließlich enthält Roggen mit 3,1 Gramm Gluten auf 100 g Getreide noch deutlich weniger des Klebereiweißes. Roggen ist jedoch besonders reich an Pentosanen. Das sind Schleimstoffe, die das bis zu Achtfache ihres Eigengewichts an Flüssigkeit aufnehmen können.

Das Roggenkorn enthält etwa 6 bis 8 Prozent Pentosane. Sie verhindern zwar die Bildung eines stabilen Glutengerüsts, verbinden sich ihrerseits aber zu einer Art Gelgerüst im Roggenteig, das ihn stabilisiert und saftig macht. Ausreichend erforscht sind die Prozesse der Teigbildung bei Roggen allerdings noch nicht.

Auch Gerste enthält zahlreiche Schleimstoffe, dabei jedoch deutlich weniger Pentosane.

Gerste ist vielseitiger, als man auf den ersten Blick denkt





Als Brotgetreide eignet sich Gerste nur bedingt, es sollte daher nur anteilig beigemischt werden

70 bis 85 Prozent der Schleimstoffe in der Gerste bestehen aus Beta-Glucanen. Diesen Ballaststoffen werden zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften zugesprochen. Zum Beispiel sollen sie den Cholesterinspiegel senken und Gefäßerkrankungen vorbeugen. Bei der Teigbereitung lassen sie eine positive Wirkung auf die Stabilität jedoch eher vermissen.

Aus diesem Grund sollte Gerstenmehl nur als Beimischung mit einem Anteil von 10 bis maximal 50 Prozent der Gesamtmehlmenge zum Einsatz kommen. Je höher der Anteil, desto instabiler wird der Teig und desto dichter auch die Krume – zumal Gerstenmehl

Gerste eignet sich aufgrund ihres hohen Stärkeanteils sehr gut für die Herstellung von Malz



in der Regel nur als Vollkornmehl erhältlich ist. Ähnlich wie bei Roggenbrotten backt man Teige mit einem hohen Gerstenmehlanteil am besten in der Kastenform.

Darüber hinaus kann man Gerstenflocken sowie andere Gerstenprodukte, vergleichbar mit Hafererzeugnissen, als geschmackgebende und wasserbindende Zutat in den Teig geben. Dabei sollte man eine Menge von 10 bis 30 Prozent der Gesamtmehlmenge nicht überschreiten. Gebäcken verleiht das Getreide eine leichte Süße, dabei schmeckt es sanft nussig.

Bewegte Geschichte

Nicht allein der hohe Beta-Glucan-Gehalt macht Gerste ernährungsphysiologisch interessant. Das Korn beinhaltet außerdem reichlich Vitamine, Mineralstoffe und weitere Ballaststoffe, die sich positiv auf die Darmflora auswirken sollen. Aus diesem Grund wird das Getreide häufig als Nahrungsmittel für eine Diät bei Magen-Darm-Erkrankungen empfohlen.

Als Lebensmittel wurde Gerste schon früher hoch geschätzt. So bezeichnete das ägyptische Volk das Getreide vor Jahrtausenden als „heiliges Korn“. Der Göttin Isis, die in der ägyptischen Mythologie eine Rolle spielt, wurde es als Opfer dargebracht, da es als eines der ersten Getreide im Jahr reif war. Auch in anderen Regionen wird die Bedeutung von Gerste im Brauchtum deutlich.

Die griechische Fruchtbarkeitsgöttin Demeter trug den Namen „Gerstenmutter“. Im antiken Rom nannte man Gladiatoren „Hordearii“, was mit Gerstenesser übersetzt werden kann. Das Korn, so glaubte man, verlieh ihnen Kraft und Ausdauer. In Mitteleuropa zählte Gerste lange zu den Grundnahrungsmitteln. So bereitete man im Mittelalter aus Gerste einen nahrhaften Getreidebrei zu.

Anbau von Gerste

Neben Einkorn und Emmer zählt Gerste zu den ersten gezielt kultivierten Getreidearten in der Menschheitsgeschichte. Die Wiege des wilden Gersten-Urkorns soll in Afrika gelegen haben. Bereits vor etwa 10.000 Jahren wurde Gerste dann im antiken Mesopotamien angebaut. In der Jungsteinzeit kam sie schließlich nach Mitteleuropa.



Heute zählt Gerste nicht mehr zu den gängigen Brotgetreiden



Charakteristisch für die Gerstenähre sind ihre langen Grannen



Gerstengraspulver eignet sich als Zutat für Smoothies oder Tee, kann aber auch einem Brotteig zugegeben werden

Botanisch zählt Gerste wie alle Getreide der Weizenfamilie zu den Süßgräsern. Die Gerstenpflanze wächst zu einer Länge von bis zu 1,20 Meter heran. Charakteristisch für die Ähre sind ihre langen Grannen. Jedes Korn ist von Spelzen umgeben, das sind harte dünne Blätter, die die Gerstenfrucht schützen. Sind die Körner im Fruchtstand gereift, neigen sich die Ähren zum Boden.

Am besten wächst Gerste auf feuchten, tiefgründigen Böden, in denen sie lange Wurzeln bilden kann. Aber auch mit weniger günstigen Bedingungen kommt sie zurecht. Nach der Aussaat reift sie innerhalb von weniger als 100 Tagen heran. Befruchten kann sie sich selbst. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Sommer- und Wintergerste.

Wintergerste wird im September gesät, Sommergerste in der Zeit von Ende Februar bis Anfang April. Damit sie gedeiht, sollte eine Temperatur von -15°C im Winter nicht unterschritten werden, da die Keimlinge sonst erfrieren.

Heutige Nutzung

Heute wird das Korn neben der Bierbrauerei hauptsächlich als Viehfutter

eingesetzt. Und das nicht zu knapp. Die in Deutschland im Jahr 2022 festgestellte Erntemenge von Gerste lag bei 11 Millionen Tonnen Getreide. Neben Weizen (43 Millionen Tonnen) nahm sie damit in der Getreideernte-Statistik den zweiten Platz ein. Etwa zwei Drittel der Erntemenge wurden verfüttert, große Teile darüber hinaus für die Herstellung von Bier verwendet.

Die Braugerstenmenge wird von Landwirtschaftskammern und -verbänden für 2022 mit 1,4 Millionen Tonnen angegeben. Hierfür kommen Gersensorten zum Einsatz, die möglichst wenig Ballaststoffe und Eiweiße enthalten, da diese den Brauprozess stören können.

Alles in allem ist Gerste vielseitiger einsetzbar, als es auf den ersten Blick vielleicht scheinen mag. Kreative Brotbäcker und -bäckerinnen sollten sich von den Backeigenschaften des Getreides nicht abschrecken lassen. Besonnen eingesetzt, entfaltet das Korn im Gebäck ein herrliches Aroma. Und dank seiner positiven Inhaltsstoffe hält es lange satt. 🌱

Anzeige



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



Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen für jede Küche und Backstube sowie professionellem Zubehör!

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

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

Sauerteig

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 300 g Roggenflocken (alternativ Roggenschrot mittel)
- ▶ 30 g Anstellgut

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

Brühstück

- ▶ 350 g Wasser (kochend)
- ▶ 200 g Walnüsse (geröstet)
- ▶ 125 g Backpflaumen (halbiert)
- ▶ 100 g Roggenflocken (alternativ Roggenschrot mittel)
- ▶ 15 g Salz

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 80 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Gerstenflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 100 g Roggenflocken (alternativ Roggenschrot mittel)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Rübensirup

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Roggen, Gerste
Triebmittel: Sauerteig
Teigkonsistenz: weich, klebrig
Zeit gesamt: 17,5-20 Stunden
Zeit am Backtag: 5,5 Stunden
Backzeit: 60 Minuten
Starttemperatur: 200°C
Backtemperatur: 180°C sofort
Schwaden: beim Einschließen

Zeitraster

20.00 Uhr
Sauerteig
ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Brühstück
herstellen

9.15 Uhr
Hauptteig
ansetzen

10.15 Uhr
Teig in die
Kastenform füllen

11.45 Uhr
Ofen vorheizen

12.15 Uhr
Backen

13.15 Uhr
Brot fertig



Rezept & Bild: Stefanie Herberth

@hefe_und_mehr

hefe-und-mehr.de

Roggen-Gersten-Vollkornbrot

Flocken eignen sich perfekt, um leckere Vollkornbrote zu backen. Sie nehmen Feuchtigkeit gut auf und geben ein feines Mundgefühl. Das Vollkornmehl sorgt dafür, dass eine zuverlässige Teigbindung entsteht. Die Gerste gibt dem Brot eine angenehm nussige Note. Geröstete Walnüsse unterstreichen das Aroma, während Rübensirup und getrocknete Pflaumen dem Gebäck eine leckere Süße verleihen.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben, die Oberfläche bemehlen und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen, bis der Teig die Form nahezu ausfüllt und sich auf der Oberfläche feine Risse zeigen.

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

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

Weihnachtlicher Kokostost

Ein flaumiges Toastbrot der besonderen Art umschmeichelt alle Sinne – mit dezentem Kokosaroma, das sich mit Mandel, Zimt und Kardamom ausgezeichnet verbindet. Beim Toasten der Scheiben strömt ein verführerisch exotischer Duft durch die Wohnung. Als Belag passen nicht nur weihnachtliche Konfitüren und Marmeladen aus Zitrusfrüchten, sondern auch milder Blauschimmelkäse oder gereifter Rohschinken.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, dann zu einem etwa 30 x 40 cm breiten Rechteck ausrollen und von der kürzeren Seite straff zu einem Zylinder aufrollen.

☉ Den Zylinder mit Schluss nach unten in 4 gleich große Stücke schneiden und diese in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) setzen, sodass die Schnittkanten an der langen Seite der Form anliegen. Den Teigling zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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



Tipp
Alternativ können frisch geriebene Kokosflocken verwendet und ohne Verquellen direkt im Teig verarbeitet werden. 1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

☉ Die Oberfläche des Teiges mit Kokoswasser bepinseln, die Kastenform in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 50 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15,5–18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Kochstück

- ▶ 200 g Kokoswasser (pur, kalt, alternativ Wasser)
- ▶ 40 g Weizenmehl 550

Das Mehl ins kalte Kokoswasser einrühren, unter Rühren aufkochen und so lange unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse puddingartig andickt. Das Kochstück zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 3-4 Stunden abkühlen lassen.

Quellstück

- ▶ 230 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 150 g Kokosflocken (getrocknet)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ Quellstück
- ▶ 100 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 20 g Kokoswasser (pur, kalt)
- ▶ 370 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Mandelmehl
- ▶ 40 g Kokossirup
- ▶ 40 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 25 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 4 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 3 g Kardamom (gemahlen)
- ▶ 3 g Frischhefe

Topping
▶ 10 g Kokoswasser (alternativ Vollmilch)

Rezept & Bild: Johannes C. Hoflehner
📄 angerichtet.at

Zeitstraster





Sauerteig

- ▶ 120 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 120 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Anstellgut

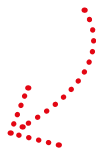
Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden reifen lassen.



Kochstück

- ▶ 125 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 25 g Weizenmehl 550
- ▶ 8 g Salz

Mehl und Salz in die kalte Milch einrühren, unter Rühren aufkochen und so lange unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse puddingartig andickt. Das Kochstück zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 3-12 Stunden abkühlen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 100 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 355 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 Ei (Größe M, Raumtemperatur)
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 10 g Vanillepaste (alternativ Mark einer Vanilleschote)

Spätere Zugabe

- ▶ 70 g Butter (weich)

Topping

- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 10 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 20 g Hagelzucker (alternativ Mandelblättchen)



Rezept & Bild: David Ruppert
@gamer.backt



Spekulatius-Zopf

Der Zopf ist nicht nur ein Leckerbissen für den Gaumen, sondern auch ein Fest für Augen und Nase. Der Duft von Zimt, kombiniert mit dem unverwechselbaren Aroma von Spekulatiusgebäck, steigt in die Nase, sobald man das köstliche Gebäck anschneidet. Die kunstvolle Flechtarbeit macht ihn zu einem wahren Blickfang, der das Ambiente jedes festlichen Anlasses bereichert.

🔴 Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

🔴 Die Butter hinzugeben und auf schnellerer Stufe 3 Minuten unterkneten. Den Teig in einer gefetteten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🔴 Unterdessen die Füllung vorbereiten. Dafür Mandeln, Kekse und Apfelfringe fein zerkleinern, dann mit allen weiteren Zutaten zu einer Creme vermischen und bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.

🔴 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleich große Portionen à zirka 350 g teilen, diese rundwirken und zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen lassen.



Zeitraster

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen und Kochstück herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen und Füllung vorbereiten

11.30 Uhr
Zopf formen

12.30 Uhr
Ofen vorheizen

13.00 Uhr
Backen

13.30 Uhr
Zopf fertig

**FÜLLUNG****Zutaten**

- ▶ 130 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 70 g Spekulatiuskekse
- ▶ 50 g Spekulatiusaufstrich (optional)
- ▶ 50 g Mandeln (geröstet)
- ▶ 40 g Apfelringe (getrocknet)
- ▶ 3 g Zimt

● Jeden Teigling zu einem Oval ausrollen und mit etwa 115 g Füllung bestreichen, dabei etwa 0,5 cm am Rand freilassen. Die Teiglinge dann von der langen Seite aus zu einem etwa 45 cm langen Strang aufrollen, sodass die Füllung gut im Teig verschlossen ist.

● Einen Dreistrang-Zopf flechten, auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

● Ei und Milch verquirlen, den Zopf damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, in den Ofen geben und 2-3 Minuten backen. Kräftig schwaden und den Zopf weitere 17 Minuten backen. Den Dampf ablassen, die Temperatur auf 190°C erhöhen und weitere 10-15 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Weizen
 Triebmittel: Sauerteig
 Teigkonsistenz: fest, bindig
 Zeit gesamt: 15,5-18,5 Stunden
 Zeit am Backtag: 5-6 Stunden
 Backzeit: 29-35 Minuten
 Starttemperatur: 180°C
 Backtemperatur: 190°C,
 nach 20 Minuten
 Schwaden: nach 2-3 Minuten,
 nach 20 Minuten ablassen

Gluhwein-Gelee

Bei der Zubereitung schwebt bereits der himmlische Duft der Weihnachtsgewürze durch die Luft: Kardamom, Nelken, Zimt und Sternanis geben sich ein Stelldichein. Das fruchtige Aroma von Zitrone und Orange rundet den Geschmack ab. Das Gelee ist nicht nur ein tolles Mitbringsel und ein leckerer Brotaufstrich, sondern eignet sich auch als leckere Füllung im Gebäck, zum Beispiel für Weihnachtsplätzchen oder Linzer Torte.

Zutaten*

- ▶ 500 g Traubensaft (rot)
- ▶ 250 g Rotwein (alternativ Traubensaft rot)
- ▶ 300 g Gelierzucker (3:1)
- ▶ Saft von ½ Zitrone
- ▶ 10 g Rum
- ▶ Schale einer Orange (Bio)
- ▶ 3 Kapseln Kardamom (leicht geöffnet)
- ▶ 3 Nelken
- ▶ 1 Sternanis
- ▶ 1 Zimtstange

*Ergibt 4 Gläser à 250 ml



● Alle Zutaten in einen Topf geben, gründlich vermengen und bei geschlossenem Deckel 4-5 Stunden ziehen lassen.

● Die Masse unter Rühren aufkochen und mindestens 6 Minuten leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

● Eine Gelierprobe machen.

● Die Masse durch ein Sieb geben, ohne die Gewürze sofort in zuvor ausgekochte Gläser füllen, diese direkt fest verschließen.

● Kühl und dunkel gelagert ist das Gelee zirka 6 Monate haltbar. Geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren. ■

Rezept & Bild:
Michelle Deschner
 @mimipusteblyme

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.



Lievito Madre

- ▶ 50 g Orangensaft (frisch gepresst, heiß, alternativ Orangen-Direktsaft)
- ▶ 90 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 50 g Lievito Madre
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 20 g Butter (weich)

Den heißen Orangensaft über den Zucker geben und diesen darin auflösen. Das Mehl hinzugeben und untermischen. Dann alle weiteren Zutaten dazugeben, alles gründlich verkneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 100 g Orangensaft (frisch gepresst, heiß, alternativ Orangen-Direktsaft)
- ▶ 20 g Dinkelmehl 1050

Das Mehl in den Orangensaft einrühren, dann unter Rühren aufkochen und solange unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse pudringartig andickt. Das Kochstück zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten abkühlen lassen.

Orangen-Marzipan-Masse

- ▶ 350 g Wasser (kochend)
- ▶ 1 Orange (Bio)
- ▶ 100 g Marzipan
- ▶ 60 g Orangengelee

Die Orange in einem Topf zirka 30 Minuten weichkochen, dann halbieren, eine Hälfte samt Schale in Stücke schneiden, die Kerne entfernen und mit dem Marzipan und dem Orangengelee in eine Schüssel geben. Die Masse pürieren und zirka 30 Minuten abkühlen lassen. Die zweite Orangenhälfte für die Füllung beiseitestellen.



Orangen-Marzipan-Muffins

Orangen und Marzipan sind jedes Jahr ein Highlight in der Weihnachtszeit. Der Geschmack erinnert unwillkürlich an den Advent und an kühle Winterabende, an denen heißer Punsch mit Orange herrlich den Körper wärmt. Zwar ist die Zubereitung etwas aufwendig, aber sie lohnt sich. Dank der Lievito Madre bekommen die Muffins das gewisse Etwas, das sie darüber hinaus über ein paar Tage frisch und saftig hält.

☉ Alle Zutaten – außer Mandeln, Butter und Salz – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen.

☉ Mandeln, Butter und Salz dazugeben, den Teig auf langsamer Stufe 6 Minuten kneten und in einer leicht geölten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Den Teig anschließend für zirka 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zirka 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

🕒 Zeitraster

18.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen und Kochstück herstellen

18.30 Uhr
Orangengelee herstellen

**Nächster Tag
7.30 Uhr**
Hauptteig ansetzen

8.15 Uhr
Teig in den Kühlschrank stellen

**Übermächster Tag
8.00 Uhr**
Teig aus dem Kühlschrank holen Füllung und Streusel herstellen

- **Unter**dessen für die Füllung die halbe Orange samt Schale in Stücke schneiden, die Kerne entfernen und mit dem Orangengelee fein pürieren.
- Für die Streusel das Marzipan raspeln und mit einem Handrührgerät mit den weiteren Zutaten zu Streuseln verkneten.
- Jeweils etwa 90 g Teigmasse in 12 gefettete Muffinformen füllen.
- Kleine Öffnungen in die Teiglinge drücken, zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels, und jeweils einen Teelöffel Füllung hineingeben.
- Die Streusel auf den Muffins verteilen und die Teiglinge bei Raumtemperatur 45-60 Minuten zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
- Die Muffins in den Ofen geben und in 25 Minuten backen. ■



Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Kochstück
- ▶ Orangen-Marzipan-Masse
- ▶ 240 g Dinkelmehl 630
- ▶ 60 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- Spätere Zugabe**
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt, geröstet)
- ▶ 30 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 4 g Salz

Für die Streusel

- ▶ 100 g Marzipan
- ▶ 60 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 60 g Butter (weich)
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt, geröstet)
- ▶ 30 g Zucker

Für die Füllung

- ▶ 50 g Orangengelee
- ▶ ½ Orange (Bio)

*Ergibt 12 Stück

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

 @brotschmiede_dieterstegmaier

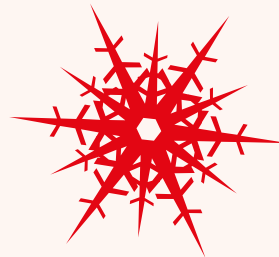
 /brotschmiede_dieterstegmaier



ORANGENGELEE*

Zutaten

- ▶ 200 g Orangensaft (frisch gepresst, heiß, alternativ Orangen-Direktsaft)
- ▶ 5-7 g Glühweingewürz
- ▶ 1 Zimtstange
- Spätere Zugabe**
- ▶ 125 g Gelierzucker 2:1



*Ergibt 1 Glas à 320 ml

Den Orangensaft mit der Zimtstange und dem Glühweingewürz kurz aufkochen und dann zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden abkühlen lassen.

Die Flüssigkeit absieben, die Gewürze entsorgen, den Gelierzucker in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen, dann zirka 5-6 Minuten weiter köcheln lassen.

Eine Gelierprobe machen, 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.

Das Gelee in ein zuvor ausgekochtes Glas füllen und dieses sofort fest verschließen. Kühl und trocken gelagert, hält das Gelee mehrere Monate. Vor der Verwendung in den Muffins etwa 2-4 Stunden abkühlen lassen.

8.30 Uhr
Teig in die
Formen füllen

9.00 Uhr
Ofen vorheizen

9.30 Uhr
Backen

9.55 Uhr
Muffins fertig

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Lievito Madre

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 40-44 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 25 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein



Safranpaste

- ▶ 50 g Wasser (kochend)
- ▶ 50 g Mandelmus
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ 1 g Kardamom
- ▶ 0,5 g Safran

Die Gewürze fein zerreiben und mit kochendem Wasser sowie Mandelmus mischen. Zugedeckt etwa 60-120 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Safranpaste
- ▶ 190 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 50 g Sonnenblumen-Öl
- ▶ 10 g Leinmehl (teilentölt, alternativ Mandelmehl)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 3 g Hefe

Spätere Zugabe

- ▶ 75 g Zucker

Topping

- ▶ 20 Rosinen

Für die Glanzstreiche

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 2 g Stärke (angeröstet)
- ▶ 1 Messerspitze Kurkuma (optional)

*Ergibt 10 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	17-18 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	12-15 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	beim Einschließen



Rezept & Bild: Stefanie Herberth

@hefe_und_mehr

hefe-und-mehr.de

Vegane

Lussekatter

Tipp
1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Lussekatter werden in Skandinavien traditionell am Gedenktag der heiligen Lucia am 13. Dezember gegessen. Klassisch stellt man sie mit Ei und Butter her. Doch auch ohne tierische Produkte lassen sich die leckeren Hefeteilchen backen. Mandelmus und Leinmehl ersetzen das Ei. Gleichzeitig werden die Brötchen dank der Wasserbindefähigkeit des Leinmehls angenehm saftig.

☉ Alle Zutaten – außer Zucker – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 7-9 Minuten kneten, dabei den Zucker löffelweise hinzufügen. Den Teig zugedeckt für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 10 gleich große Portionen à zirka 85 g teilen, diese rundschieben, zu Rollen vorformen und 10 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

☉ Jeden Teigling zu einem etwa 45 cm langen Strang ausrollen und von beiden Enden wie zu einem „S“ gegengleich aufrollen.

☉ In die Mitte jeder der Spiralen je eine Rosine setzen. Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

☉ Währenddessen die Glanzstreiche vorbereiten. Dafür Stärke und Kurkuma unter Rühren in Wasser aufkochen und etwa 60 Minuten abkühlen lassen.

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

☉ Die Teiglinge mit Glanzstreiche bestreichen, unter Schwaden in den Ofen geben und 12-15 Minuten backen. 🍴



Zeitstraster

16.00 Uhr	18.00 Uhr	Nächster Tag	8.15 Uhr	9.15 Uhr	9.45 Uhr	10.00 Uhr
Safranpaste herstellen	Hauptteig ansetzen und in den Kühlschrank stellen	8.00 Uhr Lussekatter formen	Glanzstreiche herstellen	Ofen vorheizen	Backen	Lussekatter fertig



Vörtlimpa

Rezept & Bild:
Stefanie Herberth

@hefe_und_mehr
 hefe-und-mehr.de

Das schwedische Gewürzbrot wird im Süden des Landes gern noch mit Rosinen versetzt. Im Original backt man es mit Bierwürze, einer zuckrigen Flüssigkeit, die durch das Maischen von Malz gewonnen wird. Mit Hopfen versetzt, bildet sie die Grundlage von Bier. Serviert wird das Brot klassisch mit Weihnachtsschinken, es macht aber auch eine gute Figur zu einem milden Ziegenkäse oder ganz schlicht mit Butter und Honig.

☉ Bier, Weizenmehl, Hefe, Malz und Gewürze auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten.

☉ Die übrigen Zutaten – bis auf das Quellstück – zugeben und den Teig auf langsamer Stufe weitere 5 Minuten kneten.

☉ Das Quellstück hinzufügen und auf langsamer Stufe 2-3 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) setzen, mit Roggenmehl bestäuben und zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

☉ Den Teigling einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und 60 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen, Roggen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 20-22 Stunden
Zeit am Backtag: 5,5 Stunden
Backzeit: 60 Minuten
Starttemperatur: 200°C
Backtemperatur: 180°C
Schwaden: beim Einschließen

Sauerteig

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

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

Quellstück

- ▶ 100 g Orangensaft
- ▶ 100 g Rosinen

Die Zutaten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-16 Stunden quellen lassen. Anschließend die Rosinen in einem Sieb etwa 30 Minuten gut abtropfen lassen.

Hauptteig

- ▶ 210 g Malzbier (kalt)
- ▶ 325 g Weizenmehl 550
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 5 g Orangenschale (getrocknet, gemahlen)
- ▶ 3 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 1-2 g Kardamom (gemahlen)
- ▶ 1 g Nelken (gemahlen)
- ▶ 1 g Anis (gemahlen)
- ▶ 1 g Fenchel (gemahlen)
- ▶ 1 g Kümmel (gemahlen)
- ▶ 1 g Koriander (gemahlen)

Spätere Zugabe

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 75 g Roggenmehl 1150
- ▶ 75 g Rübensirup
- ▶ 50 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Salz

Tipp

Für ein besonders aromatisches Brot kann man die Gewürze vor dem Mahlen leicht anrösten.

Zeitstraster

18.00 Uhr
Sauerteig ansetzen und Quellstück herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.00 Uhr
Brot formen

12.15 Uhr
Ofen vorheizen

12.45 Uhr
Backen

13.45 Uhr
Brot fertig

Hefestern

In der Vorweihnachtszeit darf es für den Nachmittagskaffee gerne etwas ganz Besonderes sein. So kommt ein Stern aus Hefeteig immer gut an, vor allem wenn er mit einer Masse aus gebrannten Mandeln, Apfel und Kardamom gefüllt ist. Obgleich die Form des fertigen Gebäcks etwas kompliziert wirkt, ist ihre Herstellung nicht schwierig. Mit nur wenigen Handgriffen ist sie im Nu gemacht. Die Buttermilch im Teig harmonisiert sehr gut mit der süßen Mandelmasse.



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

Vorteig (Polish)

- ▶ 100 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 0.5 g Frischhefe

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

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 210 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 7 g Frischhefe
- ▶ 5 g Salz

Für die Füllung

- ▶ 420 g Mandelmasse

Topping

- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 20 g Puderzucker
- ▶ 1 Prise Kardamom (gemahlen)

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen und auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

● Rechtzeitig die Mandelmasse aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 220 g teilen, diese rundschleifen (Bild 1) und zugedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten entspannen lassen.

● Jeden Teigling zu einem Kreis von etwa 26 cm Durchmesser ausrollen.

● Die Mandelmasse dritteln. Einen Teigling auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) legen und mit einem Drittel der Mandelmasse bestreichen, dabei etwa 0,5 cm am Rand freilassen (Bild 2).

● Einen zweiten Teigling auf den ersten legen und diesen ebenfalls mit einem Drittel der Mandelmasse

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	16-18 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	210°C
Backtemperatur:	190°C sofort
Schwaden:	nein

Zeittraster

20.00 Uhr
Mandelmasse herstellen

20.30 Uhr
Vorteig ansetzen

21.15 Uhr
Mandelmasse in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag

8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

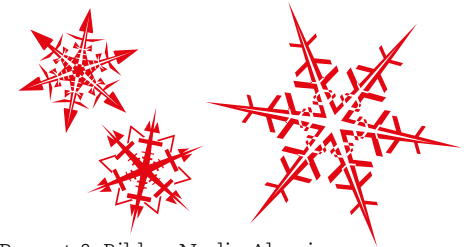
10.30 Uhr
Mandelmasse aus dem Kühlschrank holen

11.15 Uhr
Stern formen

12.25 Uhr
Ofen vorheizen


12.55 Uhr
Backen

13.30 Uhr
Hefestern fertig



Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com

MANDELMASSE

Zutaten

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 180 g Mandeln
- ▶ 180 g Zucker
- ▶ 0.5 g Kardamom (fein gemahlen)

Spätere Zugabe

- ▶ 120 g Apfel (entkernt, mit Schale, fein gerieben)

Alle Zutaten – außer Apfel – in einer unbeschichteten Pfanne unter gelegentlichem Rühren bei großer Hitze aufkochen, dann unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten kochen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker getrocknet ist. Anschließend weiterrühren, bis der Zucker schmilzt, sich um die Mandeln legt, sodass sie leicht glänzen und karamellisiert sind.

Die Masse auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) geben, gut verteilen und bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten abkühlen lassen.

Die Masse fein pürieren, den geriebenen Apfel dazugeben und alles gut mischen, dann bis zur weiteren Verwendung bis zu 12 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

bestreichen, dabei etwa 0,5 cm am Rand freilassen. Diesen Vorgang mit dem dritten Teigling wiederholen.

☉ Den vierten Teigling über die anderen legen. Ein Glas (zirka 6-8 cm Durchmesser) umgedreht in die Mitte des Teiglings stellen, sodass sich ein Kreis abzeichnet (Bild 3), dann das Glas wieder entfernen.

☉ Den Teigling wie eine Torte in 16 Stücke schneiden, dabei den Kreis in der Mitte nicht zerteilen, sodass die Teigstreifen in der Mitte zusammengehalten werden (Bild 4).

☉ Jeweils zwei nebeneinander liegende Streifen nehmen und um 180° voneinander weg drehen, dabei die Enden noch etwas zusammendrücken (Bild 5). Den Teigling zudecken und bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Das Ei verquirlen, den Teigling damit bestreichen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 190°C senken und 35 Minuten backen.

☉ Nach dem Backen abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Puderzucker mit Kardamom mischen und den Hefestern damit besieben. 🍷



Für die Mandelmasse können alternativ 300 g bereits gebrannte Mandeln verwendet werden. Die gebrannten Mandeln fein pürieren und dann Kardamom sowie geriebenen Apfel dazugeben.

Vorteig

- ▶ 160 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 3 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 12-14 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Quellstück

- ▶ 125 g Wasser (warm)
- ▶ 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 50 g Gerstenflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 40 g Mandelstifte
- ▶ 30 g Pistazien (gehackt)
- ▶ 30 g Kürbiskerne (grob gehackt)

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

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 100 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 30 g Aprikosensaft (aus der Dose)
- ▶ 190 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 6 g Backmalz (inaktiv, optional)

Spätere Zugabe

- ▶ 180 g Aprikosen (aus der Dose, abgetropft, klein gewürfelt)

Topping

- ▶ 40 g Mandelstifte (alternativ gehackte Mandeln)

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbsen. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. Statt Pistazien können gehackte Haselnüsse zum Teig gegeben werden.



Zeittraster

	Nächster Tag						
20.00 Uhr	8.00 Uhr	9.15 Uhr	13.00 Uhr	13.35 Uhr	14.05 Uhr	15.00 Uhr	
Vorteig ansetzen	Quellstück herstellen	Hauptteig ansetzen	Brot formen	Ofen vorheizen	Backen	Brot fertig	



Zur Adventszeit gehört neben Christstollen und süßem Gebäck auch ein passendes Brot. Mandeln, Walnüsse, Pistazien und Aprikosen geben ihm einen weihnachtlichen Charakter. Das wohlschmeckende Brot versüßt den Tag auch ohne Zucker. Die Zutaten harmonisieren vorzüglich mit dem aromatischen Vollkornmehl. Die knusprige Kruste macht jeden Bissen zum Vergnügen.

☉ Alle Zutaten – außer Aprikosen – auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

☉ Die Aprikosen hinzugeben und auf langsamer Stufe 5 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, mit Wasser benetzen und in Mandelstiften sowie gehackten Mandeln wälzen.

☉ Den Teigling mit Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben und bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

☉ Den Laib aus dem Gärkorbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, die Temperatur auf 200°C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 50 Minuten backen. Den Herd ausschalten, den Deckel abnehmen und in der Resthitze weitere 5 Minuten backen. 🍷

Rezept & Bilder: Karl Oppenkamp

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Emmer, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, klebrig
Zeit gesamt:	17,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5-6,5 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C sofort, nach 50 Minuten den Herd ausschalten
Schwaden:	nein

Pflaumen-Kardamom-Brot

Der aromatische Geschmack von Backpflaumen, die feine süßwürzige Note des Kardamom sowie etwas Rum machen das Brot zu einem herzhaften weihnachtlichen Genuss. Es eignet sich perfekt als Snack zum Nachmittagskaffee, brilliert aber auch auf dem festlichen Buffet zum Abendbrot. Ein Hauch Butter und eine Scheibe Käse munden zu dem Gebäck außerordentlich gut.


☉ Alle Zutaten – außer Salz, 15 g Wasser und Quellstück – von Hand zu einem festen Teig kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

☉ Das Salz im Wasser auflösen und von Hand gut in den Teig einarbeiten.

☉ Den Teig in der Schüssel locker auseinanderziehen und mit den Backpflaumen aus dem Quellstück belegen, dann dehnen und falten, sodass die Pflaumen wie in einem Päckchen eingepackt sind. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei alle 30 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Zugedeckt für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 260°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden, die Temperatur auf 230°C reduzieren und mit Deckel 20 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20-23 Minuten backen. 



Tip

Statt Rum können für das Quellstück Wasser, Apfel- oder Orangensaft verwendet werden. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



Lievito Madre

- ▶ 40 g Wasser (warm)
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Lievito Madre

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

Quellstück

- ▶ 30 g Rum (alternativ Orangensaft)
- ▶ 100 g Backpflaumen

Die Pflaumen mit Rum übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden quellen lassen.


Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Kardamom (gemahlen)

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück
- ▶ 15 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Salz

Rezept & Bilder:
Margarete Maria Preker

 @brotpassion

 brotpassion.de

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	27,5-32 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40-43 Minuten
Starttemperatur:	260°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein

Zeitraster

8.00 Uhr

Lievito Madre ansetzen und Quellstück herstellen

19.00 Uhr

Hauptteig ansetzen

21.45 Uhr

Brot formen und in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag
10.00 Uhr

Ofen vorheizen

10.30 Uhr

Backen

11.10 Uhr

Brot fertig

Frucht-Marzipan-Schnitten

Auf einem weihnachtlichen Gabentisch gehören Marzipan und Orangen unbedingt dazu. Sie sind hier auch auf der Zutatenliste zu finden. Warum sollte man den bunten Teller also nicht noch mit diesen Kleingebäcken garnieren? Die süßen Ecken ergänzen aber auch das Adventsfrühstück sehr gut. So knuspern und knurpsen die Streusel im Mund, bevor sich das fruchtige Aroma des Aufstrichs auf der Zunge entfaltet. Einfach himmlisch.

Teig-Zutaten*

- ▶ 500 g Weizenmehl 405
- ▶ 200 g Marzipan
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ Schalen-Abrieb einer Orange (Bio)
- ▶ 1 Prise Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 250 g Butter (weich, in Stückchen)

Für die Füllung

- ▶ 250 g Fruchtaufstrich (nach Geschmack)

*Ergibt 15-20 Stück

Tipp

Exotisch schmecken die Schnitten mit Orangengelee, besonders süß mit Himbeerkonfitüre. Je nach Frucht passt auch sehr gut Zimt dazu, um das Gebäck noch etwas weihnachtlicher zu gestalten.

Rezept & Bild:
Bärbel Adelhelm

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	keines
Teigkonsistenz:	bröselig
Zeit gesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	17-25 Minuten
Starttemperatur:	175°C
Backtemperatur:	175°C
Schwaden:	nein

- Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) auslegen.
- Das Marzipan in kleine Stücke zupfen, dann mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, dem Eigelb und der abgeriebenen Orangenschale in eine Schüssel geben und von Hand zu einem gleichmäßigen Teig mischen.
- Die Butter hinzugeben und alles von Hand zu Streuseln verkneten.
- Etwa 750 g Streusel auf das Backblech geben und fest andrücken.
- Den Fruchtaufstrich auf den Teigboden geben und gleichmäßig verstreichen.
- Die restlichen Streusel locker auf dem Fruchtaufstrich verteilen.
- Das Blech in den Ofen geben und 17-25 Minuten backen.
- Das Gebäck auf dem Backblech auskühlen lassen, dann schräg in Rauten und Ecken schneiden. 🍴




Mascarpone-Lebkuchenschnecken

Die Gebäcke verwandeln die Kaffeetafel in himmlischen Weihnachtszauber. Die Duft-Melange aus knusprig-blättrigem Plunderteig und der feinen Mascarpone-Zimt-Füllung strömt nach dem Backen herrlich duftend durchs Haus. Das stimmt wie ein Paukenschlag auf die Festtage ein. Spätestens beim ersten Bissen möchte man dann nur noch jauchzen und frohlocken.

- Alle Zutaten auf schnellerer Stufe 5-10 Minuten kneten und den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Quadrat von etwa 50 x 50 cm ausrollen und mit 50 g Butter bestreichen.
- Nun ein Drittel des Teiges zur Mitte falten und das gegenüberliegende Drittel darüber legen, sodass drei Teig-Schichten übereinander liegen.
- Das Teig-Paket wieder auf 50 x 50 cm ausrollen, mit Butter bestreichen und den gesamten Vorgang noch zweimal wiederholen, bis die gesamte Butter verstrichen ist.
- Das Teig-Paket in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, von der Folie befreien und auf eine Größe von etwa 42 x 50 cm ausrollen.
- Für die Füllung Mascarpone mit Zimt, Lebkuchengewürz und Krokant mischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Seiten etwa 0,5 cm freilassen.
- Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, dann Scheiben von 3 cm Dicke von der Teigrolle abschneiden.
- Die Teiglinge mit der Schnittkante auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und das Topping auf den Schnecken verteilen. Die Teiglinge zudecken und 20-30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

● Die Schnecken in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen. 

Teig-Zutaten*

- ▶ 180 g Vollmilch (warm)
- ▶ 500 g Weizenmehl 405
- ▶ 125 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 8 g Frischhefe
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ 1 Prise Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 150 g Butter (weich)

Für die Füllung

- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 20 g Haselnusskrokant
- ▶ 3 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 3 g Lebkuchengewürz (gemahlen)

Topping

- ▶ 10 g Haselnusskrokant

*Ergibt 14 Stück

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	25-30 Minuten
Starttemperatur:	175°C
Backtemperatur:	175°C
Schwaden:	nein



Lievito Madre

- ▶ 100 g Vollmilch (eiskalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10 Stunden gehen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 100 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 325 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 1 Ei (Größe L)
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 4 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 3 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ 100 g Butter (kalt, in Stückchen)

Für die Füllung

- ▶ 100 g Haselnüsse (fein gemahlen)
- ▶ 100 g Marzipan (fein gerieben)
- ▶ 16 g Vanillezucker
- ▶ 8 g Zimt (gemahlen)
- ▶ 5 g Abrieb einer Zitronenschale (Bio)
- ▶ 50 g Butter (weich)
- ▶ 1 Ei (Größe L)

Spätere Zugabe

- ▶ 100 g Cranberries (getrocknet)

Topping

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 50 g Butter (flüssig)
- ▶ 20-30 g Puderzucker

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com



Nuss-Marzipan-Stollen

Stollen ist ein Muss für Weihnachten. Ein intensives Aroma bekommt der Teig dank des Vorteigs mit Hefe und Lievito Madre. Die leicht säuerlichen Cranberries bilden einen tollen Kontrast zu der süßen Nuss-Marzipanfüllung. Vanille, Zitrone und Zimt runden den Geschmack harmonisch ab.

🕒 Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten.

🕒 Die Butter zugeben und auf schnellerer Stufe 5 Minuten unterkneten. Den Teig in eine leichte geölte Schüssel geben, einmal rundum falten und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-5 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🕒 Für die Füllung alle Zutaten – außer Cranberries – zu einer homogenen Masse mischen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 2 gleich große Portionen à zirka 450 g teilen und diese jeweils zu einer Stollenform aufrollen.

🕒 Jeden Teigling länglich ausrollen, die Hälfte der Füllung darauf verteilen und mit je 50 g Cranberries belegen.

Zeitraster

22.00 Uhr Lievito Madre ansetzen	Nächster Tag 8.00 Uhr Hauptteig ansetzen	12.15 Uhr Füllung vorbereiten	13.00 Uhr Stollen formen	15.00 Uhr Ofen vorheizen	15.30 Uhr Backen	16.15 Uhr Stollen fertig
-------------------------------------	--	----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	---------------------	-----------------------------



Tipp
 Stollen schmeckt am besten, wenn er einige Wochen vor dem Verzehr gebacken wird und richtig durchgezogen ist. Dazu ist es nötig, ihn luftdicht einzupacken und an einem kühlen Ort aufzubewahren.

● Jeden Teigling von der kurzen Seite her aufrollen, die Enden unterschlagen, dann langwirken und mit Schluss nach oben in gefettete Stollenformen legen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2-2,5 Stunden gehen lassen.

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

● Die Formen in den Ofen geben und 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.

● Die Stollen etwa 30 Minuten abkühlen lassen, rundum mit Butter bepinseln, dann mit Zucker bestreuen, komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	17-19 Stunden
Zeit am Backtag:	7-9 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C, nach 20 Minuten
Schwaden:	nein



Fondue-Schnitten

Zwischen den Jahren oder an Silvester wird gern Käsefondue aufgetischt. Aus Resten des geselligen Abendessens lassen sich die schmackhaften Käsefondue-Schnitten zubereiten. Während die Gebäcke im Ofen sind, bleibt Zeit für die Herstellung eines kleinen Salates. So hat man an Neujahr in knapp 30 Minuten ein leckeres Gericht auf dem Tisch.

Zutaten*

- ▶ 8 Scheiben Toastbrot (alternativ anderes Brot)
- ▶ 400 g Fonduekäse
- ▶ Pfeffer (gemahlen)
- ▶ Muskat (gemahlen)

Rezept & Bild: Nadja Alessi

@little_kitchen_and_more

little-kitchen-and-more.com

*Ergibt 4 Portionen

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

● Den Fonduekäse auf den Brotscheiben verteilen und auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech legen.

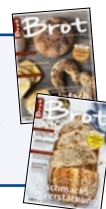
● Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und 15 Minuten backen.

● Je zwei Scheiben auf einem Teller anrichten, mit Muskat sowie Pfeffer würzen und noch heiß servieren. ■

LESETIPP

Zu den Fondue-Schnitten passen beispielsweise der Graved Lachs-Apfelsalat aus BROT 04/23 oder der Tomatensalat „Sangrita“ mit Röstzwiebel-Croutons aus BROT 02/23.

brot-magazin.de/einkaufen





Text: Edda Klepp
 Bilder: Bas Liesker
 & Edda Klepp

Der Nachbarschaftsbäcker Bas Liesker

Brote aus Amsterdam

Vor wenigen Jahren eröffnete Bas Liesker in seiner Heimat Amsterdam eine eigene kleine Sauerteigbäckerei. Sein Handwerk lernte der passionierte Hobbybäcker unter anderem in Deutschland und der Schweiz. Heute ist die Krugerkamer des „Buurtbakker Bas“ und seiner Frau Wendy Ramsahai ein beliebter Treffpunkt für Brotfans aus der Nachbarschaft. Regelmäßig versorgen die beiden sie mit selbstgebackenem Brot und ungeteilter Aufmerksamkeit.

Bereits vor dem großen Backtag hat Bas Liesker in seiner Küche einiges zu tun. Ein Quellstück, ein Kochstück sowie ein Brühstück gilt es vorzubereiten. Verschiedene Vorteige mischt der professionalisierte Hobbybäcker außerdem zusammen. Dafür hat er nicht nur seine grammgenaue Waage bereitgestellt, sondern nimmt auch immer wieder sein Teigthermometer zur Hand. Sowohl das Wasser als auch den damit angemischten Teig will Bas mit einer exakt gemessenen Temperatur ansetzen. So hat er es von den Profis an verschiedenen Bäckerei-Akademien gelernt. „Ich bin da etwas nerdig unterwegs“, sagt er schmunzelnd.

Lebendiges Miteinander

Zweimal im Monat backt der Amsterdamer größere Mengen Sauerteigbrot für die Menschen in seiner Nachbarschaft, dem Kruger-Kiez im einst berühmten Transvaalviertel. Während des Zweiten Welt-

kriegs handelte es sich um „ein Ghetto für Jüdinnen und Juden“, erzählt der Niederländer. Jahrzehnte später hatte sich die Bevölkerungsstruktur im Viertel stark gewandelt, es war zu einem „städtischen Problembezirk“ geworden. Viele Menschen mit Migrationshintergrund und geringem Einkommen leben hier zusammen.

Genau in diesem Viertel realisierten Bas Liesker und seine Partnerin Wendy Ramsahai 2010 mit der Krugerkamer – das niederländische Wort kamer bedeutet Zimmer – eine Vision. Sie mieteten Räumlichkeiten an, um einen Treffpunkt für eine „lebendige Nach-



Beim Abwiegen und der Temperaturmessung nimmt es der Bäcker ganz genau



Ist der Teig fertig, darf er – luftdicht in Wannen verpackt – erst einmal ruhen



Bei einem französischen Meister lernte Bas Liesker die Kunst des Croissantbackens

barschaft“ zu gestalten, wie Bas es nennt. Denn wo, wenn nicht hier, war der Bedarf dafür groß? Zunächst versuchten die ehemalige Juristin und der Architekt es mit einem Cateringservice. „Wendy wollte kochen. Ich half ihr dabei“, erzählt Bas. Was als Nebentätigkeit begann, forderte bald deutlich mehr Zeit, sodass er schließlich seine Festanstellung an den Nagel hängen musste.

Die Liebe zum Brot

Heute widmen sich beide in Vollzeit ihrer Selbständigkeit. Sie probieren alles aus, was ihnen Freude bereitet. Neben die Kochkunst traten das Einlegen von Gemüse und die Eisherstellung. Im Garten hinterm Haus ziehen sie verschiedene Kräuter für die Gerichte heran. Schließlich entdeckte Bas auch das Brotbacken für sich. „Es gibt hier in den Niederlanden nicht so eine Brotkultur wie in

Deutschland“, sagt er. Nur in seltenen Fällen findet sich mehr im Brotregal als heller oder durch Malz dunkel gefärbter Toast sowie anderes hefegetriebenes, leichtes Weizenbrot.

Bas interessierte sich hingegen sehr für die Tradition des handwerklich hergestellten deutschen Brotes. Er nahm sich vor, mehr darüber zu erfahren und begann mit der Recherche. „Ich fand heraus, dass die Deutsche Brotkultur als immaterielles Kulturerbe geschützt ist und es tausende verschiedene Brotsorten gibt. Daher hoffte ich, in Backkursen viele von ihnen kennenzulernen“, erinnert er sich.

Zunächst besuchte er 2017 an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim einen Kurs mit dem Titel „The German Art of Baking“ – „Die deutsche Kunst des Brotbackens“. „Es war großartig. Nach vier Wochen fühlte ich mich wie ein Botschafter des Deutschen Brotes“, sagt Bas. Neben der Theorie ging es immer wieder in die Praxis. Die vorgestellten Brote mussten von den Teilnehmenden nachgebacken werden. Die Lehrenden gaben dazu ihr Feedback ab und hatten wertvolle Tipps parat. „Das war sehr hilfreich.“ Am Ende des Kurses absolvierte Bas sowohl eine theoretische als auch eine praktische Prüfung – mit Erfolg.



Die Nachbarschaftsbäckerei ist innerhalb kürzester Zeit zum beliebten Treffpunkt geworden



In einem kleinen Etagen-Ofen backt Bas alle zwei Wochen seine Brote

Wissen über Sauerteig

Allerdings vermisste er auch etwas. „Ich wollte mehr über die chemischen Prozesse erfahren, die bei der Herstellung im Teig ablaufen“, berichtet er. Also bildete er sich weiter fort. „Ich besuchte einen einwöchigen Auffrischungslehrgang in Weinheim und einen Sauerteigkurs an der Richemont-Fachschule in Luzern.“ Da er ebenfalls lernen wollte, wie man handwerkliche Croissants herstellt, absolvierte Bas einen Lehrgang bei einem französischen Bäckerweltmeister, der am Bakery Institute in den Niederlanden unterrichtete. Und auch ein Workshop bei dem einstigen Hobbybäcker und heutigen Bäckereibetreiber Lutz Geißler über französische sowie italienische Brotsorten stand auf dem Programm.



Krugerkamer – Ontmoeten eten werken
Geschäftsführer: Bas Liesker, Wendy Ramsahai
Krugerplein 17
1092 KA Amsterdam, Niederlande
Telefon: +31 20 22 12 817
krugerkamer.nl
info@krugerkamer.nl



1



2

1) Das Dinkelbrot wird vor der Stückgare in Saaten gewälzt. 2) Ein kräftiges Dinkelbrot mit Saaten bekommt man in den Niederlanden nur selten

Mit dem neu angeeigneten Wissen entwickelte Bas sein Nachbarschaftsprojekt weiter und gründete unter dem Dach der Krugerkamer schließlich „Buurtbakker Bas“. „Das kann man mit ‚Nachbarschaftsbäcker Bas‘ übersetzen“, erklärt er. Damit einher ging die Bildung einer Brotgemeinschaft, für die der Niederländer regelmäßig Brot backt. „Ich schicke den Mitgliedern der Community alle zwei Wochen einen Newsletter, über den sie ihre Brote bestellen können. Am darauf folgenden Samstagmorgen backe ich dann etwa hundert Sauerteigbrote“, beschreibt er sein Konzept.

Genaue Planung

Entsprechend der Vorbestellungen berechnet der Bäcker seine Produktionsmenge, sodass keine Brote weggeworfen werden müssen. Am Vortag bereitet er sämtliche Vorteige vor. Seinen Sauerteig führt Bas mit einer Teigausbeute von 160 bei 30°C. „In drei Stunden verdoppelt er etwa sein Volumen. Von den Fachleuten in Richemont habe ich gelernt, dass es lediglich einen Starter braucht, den ich dann für viele verschiedene Brote einsetzen kann“, sagt er.

Heute stehen ein Dinkel-Brot sowie das legendäre italienische Pane di Altamura auf dem Plan. Aus der Rudesheimer Benediktinerabtei St. Hildegard bezieht Bas sein Dinkelmehl. „In den Niederlanden ist die Auswahl an Mehlen nicht besonders groß“, sagt er. Auch anderes Mehl bestellt er daher im Ausland. Für das Dinkelbrot mischt Bas ein Quellstück aus Haferflocken, Leinsaat, Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie Salz und kaltem Wasser. Hinzu kommen ein Kochstück aus Dinkelvollkornmehl sowie ein Dinkelsauer- und ein Hefevorteig. Jede einzelne Zutat wird genauestens abgewogen und die Temperatur gemessen. „Für das zweite Brot stelle ich ein Brühstück aus Hartweizenmehl her“, erklärt er.

Lange Gehzeiten sind für Bas eine Selbstverständlichkeit. „Ich liebe es, zu beobachten, was im Teig und später beim Backprozess passiert.“ Man müsse Respekt vor der Backware haben, sagt er. „Die lange Gare sorgt für Qualität und Geschmack.“ Herrliche Röstaromen breiten sich

Profi rund um's Backen



Das Pane di Altamura verströmt einen betörenden Duft

am Folgetag aus, als Bas die fertigen Brote aus seinem Mini-Etagenofen holt. Abgekühlt und in Tüten verpackt, warten sie dann auf die Abholung.

„Zeit ist die wichtigste Zutat, nicht nur für Brot“, ist Bas überzeugt. Und so nimmt er sich auch immer gerne Zeit für Gespräche mit seiner Kundschaft. Zeit, die auch beim

Aufbau von Beziehungen wahre Wunder wirkt. Wenn die Menschen aus dem Kruger-Kiez kommen und ihre Bestellungen abholen, gibt es jedes Mal ein fröhliches Hallo.

„Man kennt sich inzwischen untereinander und nimmt am Leben der anderen teil. Unsere Räume sind zum nachbarschaftlichen Treffpunkt geworden“, freut sich Bas. Seine Vision ist lebendig geworden. 🌱



Sein Handwerk erlernte Bas (links) unter anderem an der Backakademie in Luzern

Teigknetmaschine



Elektro-Steinbackofen



Zubehör Weihnachten

Gratis Katalog anfordern:
Jetzt QR-Code scannen



www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0

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 50000



**Backen wie zu
Omas Zeiten**

www.horbacher-muehle.de



Stettfelder Mühle

GETREIDEHANDEL · SPEDITION
MÜHLENLADEN · FUTTERMITTEL



*Mehl & Getreide,
Zutaten & Beratung
rund ums Backen*

76698 Ubstadt-Weiher
www.stettfelder-muehle.de




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



Tipp

Um das volle Aroma zu genießen, sollte man den Aufstrich vor dem Verzehr 2-3 Stunden ziehen lassen.

Feigen-Walnuss-Aufstrich

Der cremige Aufstrich besteht durch eine tolle Kombination der süßen Feige mit der kräftigen, rustikalen Walnuss. Die Wahl verschiedener Gewürze verleiht ihm zudem ein hervorragendes Aroma. Pikant, würzig, orientalisches – als Fingerfood serviert oder als außergewöhnliche Beilage bei einem Buffet zum Brot wird die Creme alle Herzen erobern.

Zutaten*

- ▶ 300 g Frischkäse (cremig)
- ▶ 200 g Schmand
- ▶ 150 g Feigen (getrocknet)
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 10 g Sesampaste (optional)
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 2 g Kurkuma (gemahlen)
- ▶ 1 g Kreuzkümmel (gemahlen)
- ▶ 1 g Curry
- ▶ 0,5 g Chilipulver (mild)

Spätere Zugabe

- ▶ 80 g Walnüsse (grob gehackt)
- ▶ Pfeffer (frisch gemahlen)

*Ergibt 3 Gläser à 350 ml

Rezept & Bild: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.com

☉ Feigen und Knoblauch klein schneiden. Schmand und Frischkäse mit dem Honig, der Sesampaste und den Gewürzen gut verrühren.

☉ Die Frischkäsemasse zu den Feigen und dem Knoblauch geben und alles zu einer Creme pürieren.

☉ Die Walnüsse unterheben und nach Geschmack mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

☉ Die Masse in zuvor ausgekochte Gläser füllen und diese sofort fest verschließen. Gekühlt ist der Aufstrich 4-6 Tage haltbar. 🍴

PLZ 30000



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

Hagenmühle
Bahnhofstr. 18,
34393 Grebenstein
05674 206

www.hagemuehle.com



Mühlenfinder

PLZ 60000



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



Aus Tradition gut

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

Zimmermann-Mühle



Gaimühle 1, 63923 Riedern
Tel.: 09378 99950

PLZ 70000



WALZ-MÜHLE

Erlebniseinkauf und
Backkurse im Mühlenmarkt

Online Shop

Alles rund ums Mehl und Masli



www.walz-muehle.com

Steigle 34 · 72160 Horb · 07451-6252709



Stingel-Mühle

10%

**GUTSCHEIN-CODE:
BROT2023**

Gültig bis 31.12.2023
im Online-Shop, für alle Artikel,
& noch vieles
mehr ...

www.mehlkaufen.de

PLZ 80000



**BLATTERT
MÜHLE & KORNGHAUS**

**GETREIDE
MEHLE
BACKZUTATEN**

von den Höhenlagen
des Schwarzwaldes

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

**Mailänder
Mühle**



**Besondere Mehle,
Backmischungen –
auch in Bio-Qualität**

mailaender-muehle.de

Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Bestell-Hotline: 0 90 83 / 208



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



BRUCKMAYER MÜHLE

In unserem
Online-Shop
findest Du alles
rund ums Backen
& noch vieles
mehr ...



BRUCKMAYER MÜHLE | Altötting
Telefon: (0)86 71-69 89
www.bruckmayer-muehle.de

PLZ 90000

Qualität aus der
Winkler Mühle

Backmischungen für Brot,
Kuchen und Gebäck

Verschiedene Mehle und Grieße
Müslis und Cerealien

**Onlineshop:
www.winkler-muehle.de**

Dorfstr. 1 · 91189 Gustenfelden
Tel.: 09122-83 18 55
Öffnungszeiten Mühlenladen und Hofcafé
Mo-Fr 08-18 Uhr · Sa 08-13 Uhr



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



**Rosenfellner
Mühle**

**GUTES FÜR
DICH!**

**EXZELLENTER BIOQUALITÄT -
GUT FÜRS BAUCHGEFÜHL!**

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

Bequem online bestellen unter
www.rosenfellner.at



HOCHMÜHLE FRAUENLOB IN PLAINFELD
FAMILIENBETRIEB SEIT 1931

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

Hochmühle Frauenlob
Dorf 15
5325 Plainfeld
www.frauenlob.at

Bekömmliche Brote mit **Aroma-Plus**

So einfach geht Sauerteig

So manches Sauerteigbrot blieb bisher ungebacken, weil manche Menschen zu viel Respekt vor Sauerteig haben. Dabei handelt es sich um das älteste und natürlichste Triebmittel. Es kam lange vor Messgeräten und exakten Öfen zum Einsatz. Insofern kann man sich einmal frei machen von all den semi-wissenschaftlichen Abhandlungen und mit viel Spaß locker in die Thematik eintauchen.

Text:
Sebastian Marquardt

Mehl und Wasser. Fertig. Mehr braucht es nicht, um das natürlichste und traditionellste Triebmittel der Welt herzustellen. Es macht herzhaftere Backwaren bekömmlicher und aromatischer obendrein.

Und wenn man sich mit der Materie vertraut gemacht hat, bereit ist für die nächsten Schritte, dann wagt man sich an Sauerteigvariationen, die so mild sind, dass sich selbst süße Backwaren damit herstellen lassen.



Vorurteile abbauen

Bevor es richtig losgeht, sollten aber erstmal zwei Vorurteile aus der Welt geschafft werden. Nummer eins: Hefe ist irgendwie schädlich. Das kann man so wirklich nicht sagen. Auch Hefe ist ein natürliches Triebmittel, dass unter Laborbedingungen im industriellen Maßstab gezüchtet wird. Die Herstellung von Bio-Hefe ist dabei deutlich weniger umweltbelastend als bei herkömmlicher. Dabei ist die Bio-Version in Sachen Triebkraft nicht schwächer.

Woher aber kommt das schlechte Image der Hefe? Wie so oft im Leben, macht die Dosis das „Gift“. Wo ein Brot mit einem halben Würfel Hefe getrieben wird und nach ein bis zwei Stunden backfertig ist, hatten Mehl und Wasser zu wenig Zeit, gründlich miteinander zu verquellen. Und auch eine Fermentation hat kaum stattgefunden. So bezeichnet man den Prozess, in dem Bestandteile des Mehls durch Mikroorganismen vorverdaut werden. Dabei bauen Sie auch für Menschen schwer verdauliche Inhaltsstoffe ab und es entstehen vielfältige Aromen. Beim Einsatz von viel Hefe und einer kurzen Teigruhe entsteht ein Brot, das kurz nach dem Backen ein Hochgenuss ist. Aber schon nach einigen Stunden bemerkt man, dass es doch recht trocken und aromatisch eher flach ist.

Vorurteil Nummer zwei: Sauerteig ist schwierig und zeitaufwändig. Das kann stimmen. Denn wer mag, kann viel Zeit mit Sauerteig verbringen und sich in die Materie reinknien, bis es zum Dokortitel reicht. Das muss aber nicht sein. Mit einem pragmatischen Zugang lässt sich die Thematik schnell beherrschen und der Sauerteig wird zu einem leicht handhabbaren Begleiter in der Küche.

Die Wirkungsweise ist dabei denkbar einfach. Im Sauerteig tummeln sich Millionen von Mikroorganismen – vor allem Milchsäurebakterien und Hefen. Sie füttern das Mehl, verdauen es und scheiden am Ende Gase sowie Aromastoffe aus, die das Brot einerseits treiben, andererseits so schmackhaft machen.

Wobei das simple Gemisch aus Mehl und Wasser Gebäck nicht nur eine luftige Krume und hervorragendes Aroma verleiht. Es macht sie auch bekömmlicher. Allein schon durch die längere Reife, die der Teig braucht. Aber auch



So schlecht wie ihr Ruf ist Hefe nicht, aber Sauerteig überzeugt mit mehr Aroma und besserer Bekömmlichkeit



Die luftige unregelmäßige Porung ist klassisch bei Sauerteigbrotten

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM SAUERTEIG-ERFOLG

Wer mit Bewegtbild besser zurecht kommt, ist in der Masterclass Sauerteig der **BROT-Akademie** perfekt aufgehoben. 10 Tage lang führt Dich **BROT**Chefredakteur Sebastian Marquardt durch den Prozess des ersten Sauerteigansatzes und backt das erste Brot mit Dir. Nebenbei vermittelt er jede Menge nützliches Wissen über den Umgang mit Sauerteig, verrät klassische Tipps und unbekannte Tricks, um das Triebmittel auf Trab zu halten. Neben immer wieder ansehbaren Video-Lektionen gibt es jede Menge Material zum Download, von theoretischem Wissen über die Vorgänge im Sauerteig bis hin zum ersten leckeren Rezept. Bisherige Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben den Kurs mit einer Schulnote von 1,2 bewertet und wiederholt die gute Verständlichkeit sowie die hohe Kompetenz gelobt. Hier geht es zur Buchung:



brot-akademie.com/masterclass-sauerteig



Wo schnell getriebene Hefebrote oft zu Blähungen führen, überzeugen Sauerteiggebäcke mit hoher Bekömmlichkeit

die Mikroorganismen und ihre Tätigkeiten sind segensreich für das menschliche Verdauungssystem. Sie können sogar Schimmel entgegenwirken und so für eine längere Haltbarkeit von Broten sorgen. Saftiger wird das Gebäck obendrein. Es gibt also eine Menge Gründe, auf Sauerteig statt auf Hefe zu setzen.

Sauerteig ansetzen.

Also los. Für den Anfang braucht es nicht mehr als ein ausreichend großes verschließbares Glas, Löffel, Leitungswasser und Mehl. Ideal ist Bio-Vollkornmehl. Es besteht aus weitgehend unbehandeltem Getreide und enthält viel Schalen-Anteil vom Getreidekorn. Damit – neben anderen – auch genau

die Mikroorganismen, die für den Sauerteig notwendig sind. Durch das Hinzufügen von Wasser werden sie aktiviert. Mit einer Temperatur zwischen 25 und 30°C



Zur Herstellung von Sauerteig werden lediglich Mehl und Wasser vermischt. In dem Mix finden sich alle wichtigen Mikroorganismen, die dem Brot später Trieb und Aroma geben

fördert man die Entwicklung der notwendigen Lebewesen. Alle anderen werden in den nächsten Tagen aussortiert.

Mit welchem Bio-Vollkornmehl der Sauerteig angesetzt wird, ist egal. Die meisten Menschen machen mit Roggenmehl die besten Erfahrungen. Es ist ein genügsamer Rohstoff. Weizen, Dinkel oder eben andere Getreide funktionieren ebenso. Um die Vorgänge etwas zu beschleunigen, kommt noch ein unbehandelter Apfel ins Spiel. Der ist kein Muss, es funktioniert auch ohne ihn. Aber er liefert wertvolle Mikroorganismen und steigert die Geling-Wahrscheinlichkeit.

Tag 1

- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)
- ▶ 50 g geriebener Apfel (unbehandelt, ungewaschen, mit Schale)

Die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und dabei kräftig Sauerstoff einschlagen. Für 24 Stunden in einem verschließbaren Glas bei 25°C bis 30°C warm stellen. Der Deckel wird dabei nicht fest verschlossen, sondern nur locker aufgeschraubt oder aufgelegt. So können Gärgase entweichen, die entstehen während die Mikroorganismen sich durchs Mehl futtern.

Tag 2

Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Fruchtstücke zu entfernen.

- ▶ 50 g Ansatz vom Vortag
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Den Vortages-Ansatz mit dem Wasser schaumig schlagen, das Mehl einrühren und alles für 24 Stunden im locker verschlossenen Glas warm stellen. In dieser Zeit sollte die Masse sichtbar wachsen und von Blasen durchsetzt sein. Sollte sich so gar nichts tun, kann das an zu niedriger Temperatur liegen oder an zu viel Chlor im Leitungswasser. Dann sollte man ein wärmeres Umfeld schaffen und/oder Mineralwasser ausprobieren.



Mit einem unbehandelten Apfel erhöht man die Erfolgs-Chance des ersten Sauerteig-Ansatzes. Er bringt Hefen und Bakterien mit, die nützlich für die Entwicklung sind



Beim ersten Ansatz von Sauerteig können üble Gerüche entstehen. Die sind ganz normaler Teil des Prozesses

Sollte der Sauerteig an einem Tag noch nicht die beschriebene Aktivität zeigen, kann der Tag einfach wiederholt werden, bevor es zum nächsten Schritt geht. So gibt man den Mikroorganismen noch etwas mehr Zeit.

Tag 3

- ▶ 50 g Ansatz vom Vortag
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Den Vortages-Ansatz mit dem Wasser schaumig schlagen, das Mehl einrühren und diesmal für 12 Stunden im locker verschlossenen Glas warm stellen. Den Vorgang nach 12 Stunden wiederholen. In dieser Zeit sollte deutlich Aktivität sichtbar sein.

Tag 4

- ▶ 50 g Ansatz vom Vortag
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn (Bio)

Wie an den Vortagen wird wieder aufgefrischt, diesmal aber alle 6 Stunden, also morgens, nachmittags und abends. Entsprechend sollte eine Steigerung der Aktivität wahrnehmbar sein. Mit der letzten Auffrischung ist das Ziel erreicht, der Sauerteig sollte ein Brot treiben können. Das, was da im Glas ist, nennt man fortan Anstellgut. Denn man nutzt diese Masse, um jeweils Sauerteig für ein Gebäck anzustellen. Eine Zugabe von Hefe ist nicht notwendig.

Herausforderung für die Nase

Auf dem Weg vom ersten Ansatz zum fertigen Sauerteig geht die Masse durch verschiedene Geruchs-Stadien. Das kann von angenehm säuerlich bis zu verfaulten Eiern oder Erbrochenem reichen. Alles völlig normal. Da ringen Mikroorganismen um die Vorherrschaft im Brei. Nur wenn sich Schimmel zeigt, muss von vorn begonnen werden. Sauberkeit ist in dieser Phase essenziell. Wenn Schimmel trotz sauberer Utensilien wiederholt auftritt, lohnt sich ein Mehl-Wechsel. Denn manchmal stecken die Schimmelkulturen in der Mehltüte.

Während der ersten Schritte bleiben Reste übrig. Sie werden entsorgt. Denn darin tummeln sich noch Mikroorganismen, wie zum Beispiel Fäulnisbakterien, die man nicht essen möchte. Später können Auffrischreste zu jedem beliebigen Teig gegeben werden. Sogenannte Auffrische-Rezepte beschreiben Brote mit sehr viel Anstellgut-Einsatz. Hierfür kann man Reste sehr gut aufbrauchen.

Die Sache mit der Pflege

Fortan gehört das Anstellgut in den Kühlschrank. Denn die Mikroorganismen füttern das Mehl ja. Je wärmer es ist, desto schneller machen sie das. Im Umkehrschluss verlangsamte sich ihre Aktivität, wenn es kälter wird. In



Wie schnell der Sauerteig reift, hängt vor allem von der Temperatur ab. Wärme beschleunigt die Prozesse



Kälte verlangsamt alle Prozesse, daher kann Sauerteig im Kühlschrank lange überleben



Kahmhefen ähneln Schimmel, zeigen im Gegensatz zu ihm aber keinen Pelz. Sie sind ein Zeichen von Nährstoffmangel

der Kälte kann man das Anstellgut ein bis zwei Wochen ohne neuerliche Auffrischung stehen lassen. Dabei bleibt es aktiv und kann zum Backen eingesetzt werden. Es überlebt auch einige Monate ohne Beachtung, wenn man einfach mal eine backfreie Phase oder Urlaub hat. In dieser Zeit sinkt aber seine Triebkraft. Die Mikroorganismen werden durch die lange Kälte faul. Und auch das Futter geht irgendwann zur Neige. Die Aktivität stellt man dann mit ein bis drei Auffrischungen wieder her.

Will man einen aktiven Sauerteig, mit dem sich jederzeit spontan backen lässt, muss

man die Mikroorganismen bei Laune halten, ihnen regelmäßig neues Futter geben. Aufgefrischt wird der Sauerteig dann mindestens alle zwei Wochen, besser wöchentlich und wenn der Trieb etwas schwächelt, dann auch vorübergehend in kürzeren Intervallen. Die Fütterung erfolgt nach diesem Schema:

- ▶ 10-50 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 50 g Wasser (warm, 35-45°C)
- ▶ 50 g Wunschmehl

Anstellgut und Wasser verrühren, dann das Mehl einrühren. Die Masse im locker verschlossenen Glas gehen lassen und in den Kühlschrank stellen, sobald sich der Sauerteig leicht nach oben wölbt. Anstellgut fürs Backen kann dann jeweils aus dem Kühlschrank-Glas entnommen werden. Eine vorherige Auffrischung ist nicht nötig, wenn der Sauerteig regelmäßig gepflegt wird.

DAS VOLLE WISSEN

Wer tiefer in die Materie einsteigen will, findet umfassendes Fachwissen in der **BROT**Fibel Sauerteig. Alles, was für das Herstellen von und den Umgang mit Sauerteig wichtig ist, wird hier dargestellt – einfach verständlich, pragmatisch, praxisnah. Vom ersten Ansatz über den richtigen Einsatz, Aroma-Steuerung, die Resteverwertung bis hin zu hilfreichen Tipps zur Rettung von schwächelnden Sauerteigen. Die Fibel ist die vollständige Sammlung zeitgemäßer Sauerteig-Erkenntnisse und hilfreiche Begleiterin auf dem Weg zum Expertenwissen. Beleuchtet werden neben klassischem Sauerteig auch die italienische Schwester Lievito Madre, glutenfreier Sauerteig und eine klassische japanische Version milden Weizensauerteigs. Fürs sofortige Ausprobieren bietet die **BROT**Fibel Sauerteig auch gleich 10 Rezepte für die Anwendung der verschiedenen Triebmittel. Bezug:



brot-magazin.de/einkaufen

Den Geschmack steuern

Wie lange es dauert, bis sich der Sauerteig nach oben wölbt, hängt von der Menge des Anstellguts ab sowie von der Temperatur, bei der man ihn gehen lässt. Grob gesagt: Je höher die Anstellgutmenge und die Temperatur sind, desto schneller geht es und desto milder wird der Sauerteig später. Wer also sehr aromatische Brote mit einer spürbaren Säurenote mag, nimmt eher weniger Anstellgut und lässt den Sauerteig bei Raumtemperatur (18-25°C) gehen.

Mag man Gebäcke eher milder und bevorzugt das weniger säurebetonte Joghurtaroma des Sauerteigs, arbeitet man mit einer größeren Menge Anstellgut und lässt den Sauerteig bei höheren Temperaturen um 28°C herum gehen. Er ist dann schneller reif und produziert weniger geschmacklich wahrnehmbare Säure.

Auf der Suche nach dem perfekten Aroma, kann man mit diesen beiden Stellschrauben wunderbar experimentieren. Nach zwei bis drei Auffrischungen hat sich der Sauerteig bereits an das neue Regime



Fusel ist ein Nebenprodukt des Stoffwechsels der Mikroorganismen. Er wird vor dem Auffrischen abgekippt

gewöhnt und stabilisiert sich auf dem Niveau. Ob sich das Volumen des Sauerteigs bei der Auffrischung verdoppelt oder nur milde wächst, ist für die Qualität des Sauerteigs unerheblich.

Schrei nach Hilfe

Bilden sich im Kühlschrank eine dunkle Flüssigkeit auf dem Sauerteig (Fusel) oder Kahlhefen (optisch leicht mit Schimmel zu verwechseln, aber ohne Pelz), sind das Zeichen für mangelnde Nährstoffe. Die Mikroorganismen haben alles gegessen, was verfügbar war und schreien so um Hilfe. Fusel kippt man ab, Kahlhefen werden mit dem Löffel entfernt. Und dann geht es an die Auffrischung. Treten diese Phänomene wiederholt auf, muss das Vorgehen angepasst werden. Dann braucht es kürzere Intervalle zwischen den Auffrischungen oder eine kürzere Reifezeit außerhalb des Kühlschranks.

Hat man eine passende Variante gefunden, empfiehlt es sich, beim Vorgehen zu bleiben. Denn Mikroorganismen sind Gewohnheitstiere. Sie haben es gern regelmäßig. Gleiches gilt für das Mehl. Man ist frei in der Wahl. Ob Roggen-Vollkorn, Weizen 1050 oder Dinkel 630, ist vollkommen egal. Aber auch hier bleibt man besser beim einmal gewählten Rohstoff, damit die Mikroorganismen sich darauf einstellen und daran gewöhnen können. Auch das Mehl hat Einfluss auf das Aroma. Je dunkler es ist, also je höher die Type, desto mehr Schale steckt im Mehl, die auch neue

Für die Aufbewahrung von Sauerteig sind Gläser bestens geeignet. Auch Edelmetall ist möglich. Andere Metalle oder Kunststoffe können von der Säure im Teig angegriffen werden



Mikroorganismen mitbringt. Das macht den Sauerteig eher kräftiger im Geschmack. Hellere Mehle, niedrigere Typen, fördern mildes Aroma. Sie geben den im Sauerteig lebenden Tierchen das benötigte Futter, bringen aber kaum eigene Mikroorganismen mit.

Die Reste vom Feste

Nimmt man nur einen Teil des Anstellguts aus dem Kühlschrank, um den Sauerteig aufzufrischen, bleiben immer Reste übrig. Die kann man entsorgen, sie lassen sich aber auch sammeln und auf vielfältige Weise verwenden. Die einfachste Variante ist es, sie beliebigen Brotteigen hinzuzufügen und ihnen damit mehr Aroma zu geben. In Wasser gelöst, ist Sauerteig ein hervorragender Pflanzendünger. Mit Mehl verknetet und dünn ausgerollt kann man den Teig mit beliebigen Saaten oder Gewürzen bestreuen und leckere Cracker daraus backen. Der Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt.

Mit der Zeit entwickelt man Routine, versteht den eigenen Sauerteig besser und besser. Und plötzlich stellt man fest: So schwierig ist das alles gar nicht. Die Auffrischungen lassen sich prima in den Alltag integrieren und so sensibel wie man denkt, ist so ein Sauerteig gar nicht. Er verzeiht viel und ist geduldig, wenn man ihm gelegentlich etwas Aufmerksamkeit und frisches Mehl gibt. Entzieht man beides für längere Zeit, braucht es einen Ausgleich. Dann wird ein paarmal in kurzer Folge aufgefrischt und die Mikroorganismen sind wieder auf Trab. Der Lohn jedenfalls ist groß. Denn dank Sauerteig backt man aromatische, bekömmliche und lange haltbare Brote. 🍞

Mindestens 18 Stunden lang darf der Teig für das Brot im Kühlschrank ruhen. In dieser Zeit entwickeln sich herrliche Aromen und das Mehl kann gründlich mit dem Wasser verquellen. Das sorgt später für eine luftige wie saftige Krume. Ein herrliches Frühstücksbrot kommt so aus dem Ofen, dass es trotz nährstoffreichen Mehls ganz mild schmeckt.

Teig-Zutaten

- ▶ 560 g Wasser (kalt)
- ▶ 550 g Weizen-Ruchmehl
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g **BROT**Granulat Roggenvollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 4 g Frischhefe

🕒 Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann für 18-24 Stunden in den Kühlschrank geben.

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

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

🕒 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und 50 Minuten backen. 🍞

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

📷 @brotmagazin

📘 /brotmagazin

🌐 brot-magazin.de

Tipp

Beim **BROT**Granulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. In diesem Rezept sorgt es für eine höhere Wasserbindung und bessere Formbarkeit des Teiges. Es kann auch durch eine andere Sorte **BROT**Granulat ersetzt werden. Mehr Informationen auf Seite 80 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



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

Tipp

Anstelle von Weizen-Ruchmehl kann man je zur Hälfte Weizenmehl 1050 sowie **BROTGranulat** verwenden. Das **BROTGranulat** dient hier der höheren Festigkeit und besseren Handhabbarkeit des Teiges. Man kann es durch 8 g Flohsamenschalen ersetzen oder weglassen und stattdessen etwa 30 g weniger Wasser nehmen.

Ruby

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	21,5-27,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

19.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

20.30 Uhr
Teig in den Kühlschrank stellen

Nächster Tag
18.00 Uhr
Brot formen

18.35 Uhr
Ofen vorheizen

19.05 Uhr
Backen

19.55 Uhr
Brot fertig

Kyla

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	16-20 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitnaster

20.00 Uhr
Sauerteig und
Brühstück ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.00 Uhr
Brot formen




12.35 Uhr
Ofen vorheizen

13.05 Uhr
Backen

13.50 Uhr
Brot fertig

Wenn die Kürbis-Saison frische Kerne in die Läden gebracht hat, ist es Zeit, sie zu verbacken. Das Aroma der leicht angerösteten Saaten hebt das ohnehin schon richtig gute Aroma des Mischbrottes auf eine höhere Stufe. Als Beilage zur winterlichen Kürbissuppe gibt es kaum ein besseres Brot. Aber auch unter herzhaften Belägen kommt es exzellent zur Geltung.

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de

Sauerteig

- ▶ 170 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Brühstück

- ▶ 500 g Wasser (warm)
- ▶ 180 g Kürbiskerne

Die Kerne nach Geschmack anrösten und mit dem Wasser übergießen, 4-16 Stunden abkühlen lassen. Das Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 265 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ Brühstück

Topping

- ▶ 15-25 g Kürbiskerne

☉ Alle Zutaten 5 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 12 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

☉ Die abgesiebten Kürbiskerne zugeben und 3 Minuten auf langsamer Stufe unterkneten. Den Teig zugedeckt 90 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 230°C senken und 45 Minuten backen. ■

Aromatisch ergänzen sich Hafer und Einkorn hervorragend. Das Urkorn zeichnet sich durch einen höheren Nährstoffgehalt und guten Geschmack aus. Eine Schwäche hat das Getreide aber. Es bindet Wasser nicht sehr gut. Das führt oft zu trockenen Gebäcken. Diese Schwäche gleicht der Hafer aus. Wie ein Schwamm saugen seine Flocken die Flüssigkeit auf und sorgen für einen saftigen Laib.

Brühstück

- ▶ 350 g Wasser (kochend)
- ▶ 150 g Haferflocken
- ▶ 12 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-24 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Brühstück
- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 450 g Einkornmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ *Spätere Zugabe*
- ▶ 50 g Wasser (kalt, optional)

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dabei bei Bedarf die restlichen 50 g Wasser zugeben. Dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 25 cm) geben, glattstreichen und 3-5 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig die Form nahezu vollständig ausfüllt.

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

☉ Die Form in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C senken und 40 Minuten backen. Den Laib aus der Form nehmen und weitere 20 Minuten backen. 🍞



Zeitstraster

20.00 Uhr
Brühstück ansetzen

Nächster Tag

10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.20
Teig in die Form geben

14.30 Uhr
Ofen vorheizen

15.00 Uhr
Backen

16.00 Uhr
Brot fertig

Hadram





Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Einkorn, Hafer
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, breig
Zeit gesamt:	8,5-30,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5-7 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C sofort
Schwaden:	optional

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Flum

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Emmer
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	7,5-9,5 Stunden
Zeit am Backtag:	7,5-9,5 Minuten
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

10.00 Uhr
Teig ansetzen

16.00 Uhr
Brot formen

16.35 Uhr
Ofen vorheizen

17.05 Uhr
Backen

17.50 Uhr
Brot fertig

Tipp

Auffrisch-Rezepte eignen sich gut, um übriggebliebenes Anstellgut zu verwerten. Für dieses Rezept kann man bei jedem Auffrischen Reste sammeln und sie hier einsetzen. Je nachdem, wie lange der Sauerteig bereits im Kühlschrank steht, kann die Dauer der Gare stark variieren. Setzt man eigens einen Sauerteig an und gibt ihn zum Hauptteig, verringert sich die Gehzeit auf 3-5 Stunden.

GRAEF

Emmer und Weizen sind Mitglieder einer Familie. Entsprechend harmonisieren sie auch hervorragend. Dabei liegen die Vorteile des Emmers in seinem Mehr an Mineral- und Nährstoffen. Der Weizen wiederum sorgt für eine luftige Krume. Zusammen bieten sie herzhaften Aufstrichen eine perfekte Bühne.



Teig-Zutaten

- ▶ 500 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 1050
- ▶ 250 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 12 g Salz

☉ Alle Zutaten 10 Minuten in der Graef MYestro auf Stufe 2 mischen, dann auf Stufe 7 weitere 5 Minuten kneten und zugedeckt 5-7 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, mit Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 230°C senken und 45 Minuten backen. 🍴

Die GRAEF MYestro ist eine ebenso leise wie leistungsstarke Küchenmaschine. Bis zu 3 kg Teig sind kein Problem für das Kraftpaket und sein planetarisches Rührwerk. Der Haken rotiert innerhalb der Schüssel und gleichzeitig um sich selbst. Die Bedienung ist komfortabel, das Knetergebnis hervorragend. Nach 13 Minuten Knetzeit löste sich der Teig in diesem Rezept perfekt vom Schüsselrand und zeigte nach weiteren 2 Minuten eine ideale Bindung. GRAEF bietet eine fünfjährige Hersteller-Garantie. Internet: <https://www.graef.de/de/p/kuechenmaschine-myestro-km7016/>



Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

Instagram: @brotmagazin

Facebook: /brotmagazin

Website: brot-magazin.de

Wenn es draußen kälter wird, sind herzhaftes Vollkornbrot ein wahres Vergnügen. Das kräftige Aroma wärmt die Seele, der hohe Nährwert gibt dem Körper Energie, um dem Winter standzuhalten. So ein Brot ist perfekter Begleiter zu Salat und Suppe. Ansonsten genügen schon ein leichter Aufstrich oder ein Würstchen dazu, um den Genuss abzurunden.

Sauerteig

- ▶ 250 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenschrot (mittel)
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 300 g Wasser (warm)
- ▶ 400 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 12 g Salz


☉ Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.


☉ Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche geben, die Oberseite leicht bemehlen und den Teig rundformen (den breiigen Teig schiebt man eher mit bemehlten Händen in eine runde Form). Den Teigling mit Schluss nach unten in einem stark bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.


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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 230°C senken und 50 Minuten backen. ■

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Robin



Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	breiig
Zeit gesamt:	16,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein



Zeitnasten

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
13.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.30 Uhr
Brot formen

16.05 Uhr
Ofen vorheizen

16.35 Uhr
Backen

17.25 Uhr
Brot fertig

Euer BROT

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



Ich habe das Odenwälder Hausbrot aus **BROT** 05/23 nachgebacken. Es hat mich irgendwie direkt angesprochen und ich musste es einfach ausprobieren. Es war sehr lecker und wird auf jeden Fall wieder den Weg in den Ofen finden.

Manuel Wilmes



Ich habe das Viva Avena aus **BROT** 06/23 nachgebacken.

Es war einfach und schnell zu backen und hat eine gute Konsistenz. Nur der Geschmack hat uns persönlich nicht so recht überzeugt. Da müssen die Brotaufstriche für den fehlenden Pepp sorgen. Aus dem **BROT**Sonderheft **Besonderes BROT** habe ich das Marmorbrot gebacken. Problemlos und einfach, wenn auch der dunkle Teig sich etwas „geziert“ hat und trotz verlängerter Backdauer letztendlich immer noch etwas feucht blieb. Das hat dem Geschmack aber in keiner Weise geschadet und die Kruste war einfach sensationell gut.

Uwe Wäldchen



Ich habe das Herbstliche Kürbis-Dinkel-Brot aus **BROT** 06/19 nachgebacken.

Heike Lenz

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.

Ich habe den Dunklen Sesamtraum aus **BROT** 05/23 mit hellem Sesam gebacken. Er ist sehr lecker! Der Teig ist unkompliziert. Das werde ich öfter backen.

Claudia Martine



Ich habe den Kleinen Spelz aus **BROT** 06/23 nachgebacken und ich muss sagen, wirklich ein toller Geschmack. Ich habe es mit Haferdrink und Einkorn gemacht – finde es toll, mein Anstellgut so aufzubrauchen. Ich werde mich jetzt weiter durch das Heft backen.

Ingrid Lopic





Ich habe das Kastenbrot Siegerländer Art aus **BROT** 05/23 gebacken. Da konnte ich als Siegerländerin nicht widerstehen. Obwohl ich die anderthalbfache Menge gemacht habe, war meine Form doch zu groß. Das Brot ist sehr lecker. **Sabine Rode**



Aus **BROT** 06/23 habe ich das Schnelle Kastenweißbrot gebacken. Es ist ein schnelles Rezept, hat super funktioniert und ist so lecker. Dieses Rezept wird auf jeden Fall bald wieder nachgebacken.

Dana Meinelt

• Für eine Einladung bei
• Freunden habe ich das
• Coverbrot To-Bro
• aus **BROT** 05/23
• gebacken. Und es
• ist superlecker,
• supersaftig und
• wie versprochen
• so schmackhaft, dass
• es ohne Belag schmeckt.
• Aus Gewohnheit habe ich mit
• Trockenhefe gearbeitet. Ich könnte nichts benennen, was mit frischer
• hätte besser werden können. Die Tomaten habe ich zur Hälfte mit Oli-
• ven ausgetauscht, sehr lecker.



Stephanie Bähr



Ich habe ein Rezept aus **BROT** 02/23 nachgebacken. Meine Wahl fiel auf das Brot des Manito. **Lucia Ehni**



Ich habe den Küstenkieker aus **BROT** 06/23 nachgebacken. Das Brot schmeckt toll. **Lutz Roth**

Ich habe den Milden Haferkasten aus **BROT** 06/23 gebacken. Es ist ein tolles Rezept und schmeckt wirklich intensiv nach Hafer. Ich habe etwas mehr Wasser gebraucht als angegeben.

Beate Twellmeyer



Ich habe das Lochhamer Dinkelvollkornbrot aus **BROT** 04/23 nachgebacken. Das Mehl für das leckere Dinkelbrot wurde selbst gemahlen, was für einen noch besseren Geschmack sorgt. Das Brot ist sehr aromatisch und locker mit einer schönen Kruste.

Jörg Novotny



Ich habe den Roten Waldi aus dem **BROT**Sonderheft No Knead **BROT** gebacken. Erst seit kurzer Zeit backe ich mein Brot mit Sauerteig selber. Es wurde im Topf gebacken.

Petra Weskamp



Mir gefiel das Rezept von dem Oberländer Brot. Wenn es auch nicht genauso aussieht wie in **BROT 06/23**, so ist es mir doch gut gelungen und es schmeckt sehr lecker. **Sigrid Schneider**

Ich habe Ulf aus **BROT 05/22** im Holzbackofen nachgebacken. Das Brot duftete wunderbar und schmeckte köstlich. Wir haben es mit Käse und Rotwein genossen.

Birgit Guttenberger



Seit langem habe ich endlich mal wieder gebacken. Die Wahl fiel auf Kicheriki und Summertime aus **BROT 05/23**. Letzteres habe ich gleich zweimal gebacken, weil es so gut war.

Johanna Stemmer

Die Baguettes aus der **BROTfibel Basiswissen** habe ich nachgebacken. Sie sahen super aus, rochen fabelhaft, knusperten wunderbar und schmeckten fantastisch.

Laura Koch-Grüter



Wir haben für den Brei unseres Sohnes gerade viele Süßkartoffeln im Haus und so habe ich bei erster Gelegenheit direkt das Süßkartoffelbrot aus **BROT 05/23** für eine Grillparty gebacken. Es ist auf Anhieb prima gelungen und bei allen Gästen super angekommen.

Stanley Förster



Ich habe die Kräuter-Bubbels aus dem **BROT-Sonderheft zum Grillen 2021** und die Malzbierkruste aus **BROT 05/21** im Topf gebacken und sie sind etwas sehr dunkel geworden. Ich bin auf den Anschnitt gespannt.

Carola Kleiber



Mein restliches Emmer- und Ruchmehl fand Verwendung in Omas Liebling aus **BROT 03/21**. Ich habe die anderthalbfache Menge in 750-g-Kästen gebacken. Ein sehr großer Löffel Lievito Madre fand auch noch Unterschlupf. Wunderbar soft – und wenn es altert, schmeckt es bestimmt auch noch getoastet sehr gut.

Carola Kloke

Ich habe mir mal eine neue Edelstahl-Kastenform gegönnt und als erstes Pauline, das Pausenbrot, aus **BROT 01/19** getestet. Ich habe statt Dinkel 630 helles Emmer genommen und davon auch etwas mehr, dafür den Vollkornanteil etwas reduziert. Ein bisschen mehr Wasser und einen Esslöffel Weizen-Anstellgut dazu, schmeckt sehr gut. **Anke Rizzo**





Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwas der Größe einer Kichererbse. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.



Vorteig (Polish)

- ▶ 150 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 150 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 3 g Frischhefe

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

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 220 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 50 g Wasser
- ▶ 290 g Gelbweizenmehl (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 60 g Maismehl (alternativ Kartoffelmehl)
- ▶ 60 g Kokosraspeln
- ▶ 40 g Butter (weich)
- ▶ 12 g Salz

Rezept & Bilder: Karl Oppenkamp

Coconut Dream

Locker, flockig, schwebend wie ein glücklicher Traum schmeckt das Brot. Es ist ein ungezuckertes, leicht nach Kokosnuss duftendes sowie stutenähnliches Gebäck. Besonders gut schmeckt es mit Konfitüren und Honig, aber auch mit mildem Käse oder einfach nur mit Butter bestrichen. Wer es lieber herzhaft mag, findet auch in Salami, aufgeschnittenem Braten oder dünn geschnittenem Schinken einen guten Begleiter.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3,5 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

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

☉ Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 220°C vorheizen.

☉ Den Teig aus dem Gärkorbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, den Topf mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen, dabei für die letzten 5 Minuten den Ofen ausstellen und mit der Restwärme arbeiten. 🍷

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Gelbweizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	18-20 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	200°C sofort
Schwaden:	nein



Zeitraster

20.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.40 Uhr
Brot formen

14.15 Uhr
Ofen vorheizen

14.45 Uhr
Backen

15.25 Uhr
Brot fertig



Mit Teig **modellieren** und gestalten

Das perfekte Hochzeitsbrot

Dekorierte Brote eignen sich sehr gut als persönliches und einzigartiges Geschenk zur Hochzeit. Doch auch andere schöne Anlässe wie Geburtstage oder Taufen bieten sich als Gelegenheit, das Modellierwerkzeug hervorzuholen und aus Teig die schönsten Formen zu erschaffen. So wird nahezu jedes Brot mit einigen simplen Gestaltungselementen zu einem wahren Hingucker.

Text & Bilder:
Lisa Rixrath

Bei Hochzeiten im deutschsprachigen Raum ist sie meist das große Highlight: die Hochzeitstorte. Viel seltener trifft man hier auf ein aufwändig dekoriertes Hochzeitsbrot. Feiert man hingegen in Bulgarien, der Ukraine oder Russland Hochzeit, darf das Korovai oder Karawai genannte Hochzeitsbrot nicht fehlen. Dabei handelt es sich um ein rundes Weizenbrot, das oftmals zwei- bis dreistöckig gearbeitet und mit filigranen Verzierungen versehen ist. In der Hochzeitszeremonie spielt es eine wichtige Rolle und hat seinen festen Platz am Altar.

Klassischerweise wird es von den glücklich in erster Ehe verheirateten Frauen der Dorfgemeinschaft am Freitag oder Samstag vor der Hochzeit gebacken. Begleitet von traditionellem Gesang sind das Backen und Dekorieren selbst eine wichtige Zeremonie mit eigenen Bräuchen. Mit wenigen Handgriffen lassen sich zahlreiche der filigranen Korovai-Motive aus Teig auch zu Hause nachbauen, um in der heimischen Backstube ein eigenes Schmuckbrot zu backen.

Bedeutung der Motive
Jede Figur und Dekoration auf dem Brot ist dem Brautpaar gewidmet und hat eine besondere Bedeutung. So gehört auf ein Korovai mindestens ein Vogelpaar, das das Brautpaar symbolisiert. Männliche Vögel



Die verschiedenen Motive und Figuren auf dem Hochzeitsbrot tragen unterschiedliche Bedeutungen

werden dabei mit geöffneten, das Böse abschirmenden Flügeln dargestellt, weibliche Vögel mit geschlossenen Flügeln.

Dazu kommen weitere, kleinere Vögel, die immer paarweise auftreten und für Familie sowie Freundinnen und Freunde stehen. Weizen-Ähren symbolisieren Wohlstand, Trauben repräsentieren Reichtum und Fruchtbarkeit. Ineinander verdrehte Stränge und Ringe versinnbildlichen die Vereinigung des Brautpaares. Durch Tannenzapfen erbittet man, mit den Schätzen der Erde gesegnet zu werden. Das fertig dekorierte Brot wird häufig von einem Immergrün-Kranz sowie einem Schleifenband umgeben. Das Immergrün symbolisiert dabei Liebe und Reinheit.

Der Teigling als Basis

Um das Brot vorzubereiten, benötigt man zwei Teige: einen für den Teigling, einen zweiten für die Dekoration (siehe Kasten). Der runde Laib muss stabil sein und seine Form halten. Dafür eignet sich zum Beispiel ein Weizen-Roggen-Mischteig im Verhältnis 70 Prozent Weizen- und 30 Prozent Roggenmehl. Es können aber auch andere Weizen-, Dinkel- oder Mischteige zum Einsatz kommen.

WEIZEN-ROGGEN-MISCHBROT

Sauerteig

- ▶ 100 g Wasser (warm)
- ▶ 130 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 7 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt bei Raumtemperatur 4-5 Stunden gehen lassen.

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

Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, in den Ofen geben, Temperatur auf 210°C reduzieren und 45 Minuten backen.

Mit Dekoration belegen, die sich an den Laib schmiegen sollen, und weitere 15 Minuten backen.

Die Form des Teiglings ist in der Regel rund, es gibt aber auch Hochzeitsbrote, deren Basis ein auf Weizen basierendes Hefe-Brot bildet, das zu einem Zopf geflochten und in einem Ring gebacken wird. Bevor es an die Dekoration geht, wird der Teigling durchgebacken. Allerdings muss man dabei darauf achten, dass die Kruste nicht zu fest oder zu dick gerät. Erst danach kommt die Dekoration aufs Brot.

Dekoration formen

Der Dekorationsteig ist fest und geschmeidig, sodass er sich wie mittelfeste Knete leicht formen und mit verschiedenen Werkzeugen gestalten lässt. Anstelle des vorgestellten Deko-Teigs im Kasten (Seite 58), der in seiner Griffigkeit und Festigkeit nah an einem üblichen Hefeteig ist, kann auch ein klassischer Salzteig verwendet werden. Mit welchem Teig die Dekorationen besser



Einige Elemente lassen sich direkt auf den vorgebackenen Laib legen und werden dann darauf festgebacken



Modellierwerkzeuge können sehr nützlich sein, Dekorationen gelingen aber auch mit simplen Ausstechern, einem Messer und einer Schere

DEKO-TEIG

Zutaten

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

Topping

- ▶ 2-3 Eiweiß (Größe M)

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 7 Minuten kneten. Den Teig luftdicht verschließen und für 30-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in die gewünschten Formen bringen. Unterdessen den Backofen auf 130°C Umluft vorheizen.

Die Dekorationen mit Eiweiß bestreichen und auf einem Blech in den Ofen geben – mit Ausnahme derer, die direkt auf den Laib aufgebracht werden – und dann solange in der Hitze trocknen lassen, bis die Ränder gerade eben eine leichte Bräunung aufweisen. Dabei ständig im Blick behalten, denn je nach Größe der einzelnen Teile kann die Dauer variieren.



So kann das fertige Korovai aussehen. Die größeren Dekorationen wurden im heißen Zustand vorsichtig mit einem Holzspieß versehen und auf dem Brot fixiert

gelingen, hängt von den persönlichen Vorlieben ab. Hier sollte man einfach ausprobieren und die verschiedenen Varianten testen.

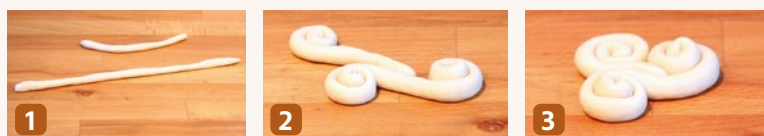
Da die Dekoration ihre Form halten soll, kommt in den Teig kein Triebmittel. Außerdem ruht der Deko-Teig eine Zeitlang im Kühlschrank, sodass er fester wird und sich noch besser formen lässt. Aus dem Teig werden dann die gewünschten Motive geformt und teils vorgebacken.

Persönliche Gestaltung

Einige, vor allem große Gebilde trocknet man zunächst im Ofen und befestigt sie dann mithilfe von Schaschlik-Stäbchen oder Zahnstochern am Brot. Das gilt für Vögel, Zapfen, Rosen oder verschiedene Ährenformen. Kleinere Dekorationselemente, wie zum Beispiel hängende Ähren, Rosenblätter oder Kringel, legt man nach einer ersten Backphase auf das warme Brot, um sie dort während einer zweiten Backphase festzubacken. So passen sie sich der Rundung des Laibes optimal an.

Bei der Gestaltung des Brotes ist man sehr frei. In Schritt-für-Schritt-Anleitungen sind hier einige beliebte Formen dargestellt, die nach dem persönlichen Geschmack kombiniert werden können. Auf diese Weise erschafft man in der heimischen Backstube ein persönliches und einzigartiges Geschenk für besondere Anlässe, das sicher lange von sich reden macht. 🍞

DER KRINGEL



- 1) Beliebig viele zirka 5-15 cm lange Stränge aus je 25 g Teig formen.
- 2) Die Stränge nach Belieben zusammenlegen und zu Kringeln aufrollen.
- 3) Die Stränge müssen nicht komplett aufgerollt werden, man kann sie individuell zusammenlegen

DER WEIBLICHE VOGEL



1



2



3



4

1) Für einen großen weiblichen Vogel werden ein 50 g sowie ein 15 g schweres Stück Teig benötigt. 2) Das kleinere Teigstück zu einer glatten Kugel formen und das größere Stück zu einem circa 15 cm langen Strang rollen. 3) Den Strang zu einer engen „6“ legen und das Ende leicht überstehen lassen. 4+5) Das überstehende Ende des Strangs unter die „6“ legen und festdrücken



5



6

6) Die Kugel als Kopf aufsetzen und vorne mit Zeigefinger und Daumen einen Schnabel formen



7



8

7) Den Schwanz flach drücken, die Federn einschneiden. 8) Nebeneinanderliegende Schwanzteile an der Spitze zusammendrücken für ein eleganteres Aussehen



9) Dem Vogel zwei Gewürznelken als Augen eindrücken

DEKO-RINGE



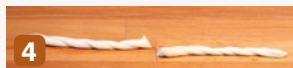
1



2

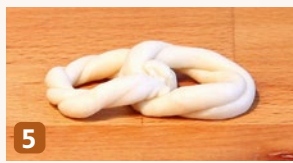


3



4

1) Aus zirka 25 g Teig einen etwa 15 cm sehr langen und dünnen Strang formen. 2) Den Strang in 2 gleich große Teile schneiden und beide Stränge nochmals dünner rollen. 3) Die beiden Stränge gegeneinander zu einer Kordel rollen. 4) Die Kordel in 2 gleich große Stücke schneiden. 5) Die Kordelstücke zu zwei ineinander geschlungenen Ringen formen



5

DER TANNENZAPFEN



1



2



2



2

1) Etwa 100 g Teig auf eine Dicke von zirka 0,3 cm ausrollen, in Rechtecke von circa 17 x 1,5 cm schneiden. 2) Eine der langen Seiten des Rechtecks in Abständen von etwa 0,5 Zentimetern bis zur Mitte einschneiden. 3) Das eingeschnittene Band mit der eingeschnittenen Seite nach oben überlappend zu einem Zapfen aufwickeln. 4) Die Größe und Form des Zapfens können durch die Länge des Rechtecks und die Überlappung beim Aufwickeln beeinflusst werden

DIE KLEINE BLÜTE



1



2



3



4



5



6

1) Den Teig wie für die große Blüte ausrollen. Mit einem Ausstecher ein Herz (zirka 3,5-4 cm Länge) ausstechen. 2+3) Ein etwa 10 g schweres Stück Teig zu einem abgerundeten Kegel formen. 4) Den Kegel mit der Spitze zur Herzspitze zeigend auf das Herz legen. 5) Eine Seite des Herzens über den Kegel schlagen und andrücken. 6) Die andere Herzseite über den Kegel schlagen und andrücken

DIE ÄHRE



1) Etwa 100 g Teig auf eine Dicke von zirka 0,3 cm ausrollen und in Rechtecke von circa 13 x 2 cm schneiden. 2) Eine der langen Seiten des Rechtecks in Abständen von etwa 0,3 Zentimetern bis zu zwei Drittel der Breite einschneiden. 3+4) Das eingeschnittene Band mit der eingeschnittenen Seite nach oben überlappend um einen Holzstab wickeln

DIE GROSSE BLÜTE

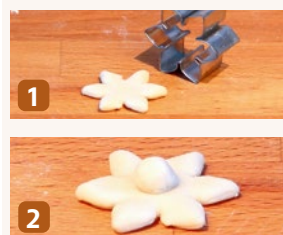


1) Zirka 100 g Teig etwa 0,3 cm dick dünn ausrollen. 2) Pro Blüte mit einem runden Ausstecher 5 Kreise (Durchmesser zirka 3,5 cm) aus dem Teig stechen. 3) Die Kreise jeweils an einer Seite zu Blütenblättern zusammenkneifen.



4) Die Blütenblätter mit der spitzen Seite nach innen zu einer Blüte legen und in der Mitte zusammendrücken. 5) Blüte umdrehen, etwa 2-5 g Teig nehmen und daraus eine Kugel formen. 6) Die Kugel in die Mitte der Blüte setzen

DIE KLEINE BLUME

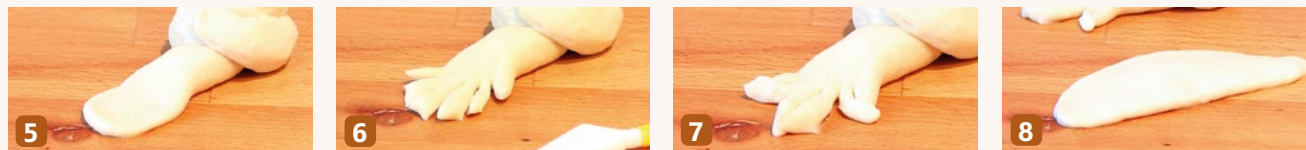


1) Auch einfache ausgestochene Blumen können leere Flächen auf dem Brot auffüllen. 2) Für eine bessere räumliche Wirkung reicht es schon, eine kleine Teigkugel in der Mitte der Blüte zu platzieren

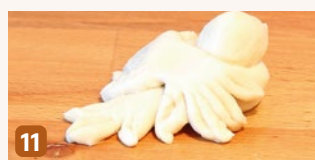
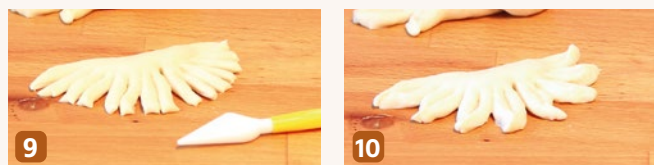
DER MÄNNLICHE VOGEL



1) Für den großen männlichen Vogel werden ein 50 g sowie ein 15 g schweres Stück Teig benötigt. 2) Das kleinere Teigstück zu einem länglichen Ei formen und das größere Stück zu einem circa 17 cm langen Strang rollen. 3) Den Strang in einen zwei Drittel und einen ein Drittel langen Strang schneiden. 4) Den längeren Strang kreuzförmig auf den kürzeren Strang legen. Mit dem kürzeren Strang einen Kragen um den Längeren legen, oben zusammendrücken. Unterhalb des Kragens ist der Unterkörper, oberhalb der Kopf. Mit Zeigefinger und Daumen einen Schnabel formen



5) Den Schwanz flach drücken. 6) Die Federn des Schwanzes einschneiden. 7) Nebeneinanderliegende Schwanzteile an der Spitze zusammendrücken für ein eleganteres Aussehen. 8) Das übrige Teigstück für die Flügel zu einem Halbkreis flach drücken



9) Die Flügel an der Rundung entlang mehrfach einschneiden, sodass man die Federn sieht. 10) Nebeneinanderliegende Flügelteile an der Spitze zusammendrücken für ein eleganteres Aussehen. 11) Die Flügel ausgebreitet auf den Kragen des Vogels legen und andrücken

12) Dem Vogel zwei Gewürznelken als Augen eindrücken





HALTBAR & LECKER
SPEISEKAMMER

Großes
Tee- und
Kräuter-
Einmaleins
im Heft

Klassiker
Kreative Ideen
mit Kartoffeln

Fleischalternativen
Schnelle vegane
und vegetarische
Gerichte

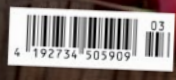
Fermentationskurs
Haltbarkeit
erkennen

Sauerkraut:
So lecker, so gesund

**Power für die
Abwehrkräfte**

€5,90

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



Ausgabe 03/2023, 5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR, BeNeLux: 6,90 Euro
www.speisekammer-magazin.de

HALTBAR & LECKER
SPEISEKAMMER

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

der Melone
**Kein Fleisch,
Kern und Schale**

*Jetzt abonnieren und keine
Ausgabe mehr verpassen*

www.speisekammer-magazin.de
040 / 42 91 77-110



Backpapier in der Brotbackstube

Heiß, heiß, Baby

Wenn der Ofen regelmäßig glüht, ist Backpapier im Haushalt meist nicht weit. Beim Brotbacken kommt da schnell Unsicherheit auf. Denn für die hohen Temperaturen dort ist das Material offiziell nicht ausgelegt. Standhalten kann ihnen das beschichtete Papier. Doch allein unter Umwelt-Gesichtspunkten ist es sinnvoll, Alternativen zu erwägen.

Text:
Sebastian Marquardt

Backtrennpapier – so seine offizielle Bezeichnung – ist eine praktische Küchenhilfe. Es verhindert das Anhaften von Teig an Formen oder Blechen und schützt sie zugleich vor Verunreinigungen. In so manchem Haushalt gilt es als unverzichtbar.

Da das Material mit Lebensmitteln in Berührung kommt, wird es streng reguliert. Die EU-Verordnung EG 1935/2004 schreibt unter anderem vor, dass Backpapier lebensmittelrecht und fett- sowie feuchtigkeitsbeständig sein muss. Es darf aus Zellulosefasern sowie Füllstoffen bestehen und veredelt sein. Diese Veredelung ist meist eine dünne Silikon-Beschichtung. Alternativ kommt günstigeres Quilon zum Einsatz, eine Verbindung aus Chromsalzen und Fettsäuren. Da diese Varianten maximal 30 Minuten lang bis 200°C erhitzt werden können, sind sie nur selten zu finden.

Temperatur-Grenze

Aber auch das handelsübliche Silikon-Backpapier hat offiziell Grenzen. Gemäß der EU-Verordnung findet sich auf den Verpackungen der Hinweis, dass das Backpapier bis maximal 220°C erhitzen ist. Das passt schlecht zur Brotbäckerei, bei der in der Regel mit Starttemperaturen zwischen 250 und 280°C gearbeitet wird.

Jens Betz, zuständig für das Qualitätsmanagement beim Edeka-Lieferanten Quickpack sagt: „Über diese Temperatur hinaus trägt der Endverbraucher selbst die Verantwortung bei eventuell auftretenden Abweichungen. Bei höheren Temperaturen verfärbt sich das Backpapier zum Beispiel dunkelbraun und kann später verkohlen. Bei Temperaturen über 300°C beginnt das Papier sicher zu verkohlen.“ Beim Backpapier-Hersteller Toppits ist man zurückhaltender und teilt



Zu lange, zu heiß, zu nah an den Heizstäben – da kann klassisches Backtrennpapier verkohlen

Backpapier-Zuschnitt gibt es ab 4 Cent pro Bogen



auf Nachfrage mit: „Bis 220°C wurde das Papier auf Hitzebeständigkeit getestet und zertifiziert. Bei höherer Temperatur erhöht sich die Wahrscheinlichkeit, dass das Papier Feuer fangen kann. Besonders, wenn es den Heizspiralen des Backofens zu nahe kommt.“

Beim Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) hat man sich näher mit der Thematik befasst. Im Rahmen von Studien wurden Backpapiere auf Temperaturbeständigkeit getestet. Beim Versuch im Jahr 2017 gab es bei keiner der 46 untersuchten Proben Probleme bei 250°C. Brotbackende können also beruhigt aufatmen und komplikationsfrei anbacken.

Umwelt-Faktor

Bleibt der Umweltaspekt als Negativ-Faktor. Denn nach dem einmaligen Gebrauch wird das beschichtete Papier in der Regel entsorgt. Wo regelmäßig und viel gebacken wird, kommt eine Menge Abfall zusammen. Eine Alternative ist Dauerbackfolie. Bis zu tausend Mal kann man sie wiederverwenden, höhere

Temperaturen sind kein Problem. Zudem lassen sich die Matten mit einem feuchten Lappen perfekt reinigen und nichts klebt fest.

Hergestellt werden die Dauerbackmatten in der Regel aus Silikon. Dabei zeigen sich auch hier qualitative Unterschiede. Hochwertige Matten bestehen aus Platinsilikon, das offiziell Temperaturen zwischen -40°C und 230°C, teilweise sogar bis 300°C standhält. Viele der Silikon-Dauerbackfolien kann man auf die gewünschte Größe zuschneiden, also flexibel dem Backblech oder Brot anpassen. Einige weisen eine Gitter- oder Löcherstruktur auf, die für eine bessere Luftzirkulation sowie bessere Backergebnisse sorgen soll.

Eine Alternative ist Backfolie aus Glasfaser, die mit dem Kunststoff Polytetrafluorethylen (PTFE) beschichtet ist, allgemein bekannt als Teflon. Auch sie gilt mit bis zu tausend Anwendungen als besonders langlebig, antihafend und lässt sich unkompliziert reinigen. Sie ist für einen Temperatur-Bereich von -60°C bis 260°C einsetzbar, anders als Silikon aber geruchsfrei.



Dauerbackmatten aus Silikon oder Glasfaser sind eine wirtschaftliche Alternative zum Backpapier

Hinweise auf Ausdünstungen oder Übergänge der Teflon-Inhaltsstoffe in Lebensmittel gibt es bislang nicht. Glasfaser-Backfolien sind meist dünner als Silikonmatten, entsprechend gelangt die Hitze im Ofen sofort an den Teigling. In Sachen Zuschnitt, Biegsamkeit und Empfindlichkeit gibt es unterschiedliche Angaben. Viele Hersteller raten, die Glasfaser-Folie nicht zu knicken, nicht mit spitzen Gegenständen auf sie einzuwirken und sie nicht zu schneiden.

Rechen-Operation

Mit ihrer Wiederverwendbarkeit und der höheren Hitzebeständigkeit bieten die Dauerbackfolien deutliche Vorteile. Geht es irgendwann an die Entsorgung, sind sie unter Umweltaspekten aber auch nicht gänzlich unproblematisch. Bei der Verbrennung von Silikon und Teflon werden hochgiftige Gase freigesetzt, die die Umwelt belasten. Sie sollten daher nicht im Hausmüll entsorgt, sondern zum Wertstoffhof gebracht werden.

Wo beide Varianten nicht ideal sind, kann man die Wirtschaftlichkeit als Faktor betrachten. Bis zu 1.000 Anwendungen sollen die Dauer-Varianten mitmachen. Bei einem Preis um 10 Euro zahlt man also rechnerisch 1 Cent pro Anwendung. Dem gegenüber stehen Kosten von etwa 4 Cent pro Bogen bei günstigem Backpapier-Zuschnitt. Also vierfache Kosten und bedeutend mehr Müll. 🗑️

Bis zu tausend Anwendungen sind mit Dauerbackfolien möglich, das relativiert ihren Preis



Im Gegensatz zum Papier lassen sich Dauerbackmatten aus Glasfaser nicht zuschneiden




Für Backformen gibt es eigens passende Dauerbackfolien

Anzeige

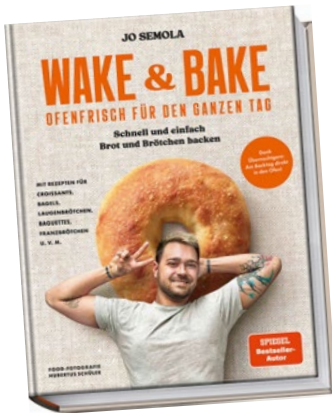
DAUERBACKMATTE IM BROTLADEN

Die Premium-Dauerbackmatte aus Teflon-beschichtetem Silikon eignet sich für Temperaturen bis 300°C. Sie ist lebensmittelecht und mit einem Gewicht von 80 g sowie einer Dicke von 0,3 mm sehr robust sowie langlebig. Die dichten ineinandergreifenden Fasern gewährleisten eine langfristige Nutzung. Die Matte ist perfekt geeignet als kostengünstiger Backpapierersatz und auch für den Grill optimal. Geliefert werden drei Matten im Format von 50 x 40 Millimeter im Set.

 brot-magazin.de/einkaufen

Inspiration

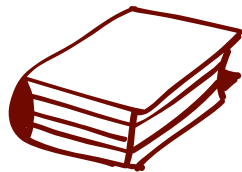
Dem Thema Brot kann man sich von vielen Seiten nähern: kulinarisch, technisch, wirtschaftlich, künstlerisch. Hier eine Auswahl von Dingen, die in letzter Zeit unsere Aufmerksamkeit erregt haben.



Jo Semola
**Wake & Bake –
Ofenfrisch für den ganzen Tag**
Becker Joest Volk Verlag
168 Seiten
ISBN: 978-3-95453-302-2
28,- Euro


 bjvv.de

Dem Brotbacken mit Übernachtgare hat sich Jo Semola in seinem neuen Buch gewidmet. „Wake & Bake“ lautet der Titel und spielt auf den Grundgedanken an, morgens aufzustehen und direkt frisches Brot aus dem Ofen holen zu können. So wird der Teig am Vortag vorbereitet und am nächsten Morgen sollen nur noch wenige Schritte erforderlich sein. Sein Buch richtet sich an Anfängerinnen und Anfänger sowie Fortgeschrittene und beinhaltet neben einem Theorieteil rund 70 Rezepte, worunter sich beispielsweise ein Dinkel-Kartoffel-Brot, Mohnschnecken oder ein Sauerteig-Hausbrot finden.



Wer nach Sauerteig-Begeisterten sucht, wird auf Instagram in aller Regel schnell fündig. Auch Sebastian zählt sich mit seinem Kanal [baeckerherz](https://www.instagram.com/baeckerherz) dazu. Und liefert mit einer Vielzahl zumeist klassischer Sauerteigbrote den einschlägigen Beweis. Seine Bildergalerien zeigen zum Beispiel ein mit Sauerteig gelockertes Französisches Landbrot, ein Wurzelbrot mit ein paar Gramm dunklen Röstmalzes oder ein hundertprozentiges Vollkornbrot mit Dinkelnatursauerteig. Zu den in Szene gesetzten Broten gibt es immer einen kleinen Text mit Erklärungen, teils auch mit detaillierter

Zutatenliste.

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



Noch bis Mitte 2025 ist die Dokumentation „Kampf ums Brot“ zur Zukunft der Handwerksbäckereien des Hessischen Rundfunks zu sehen. Im Mittelpunkt stehen das Engagement zweier Bäcker, deren Familien und die Mitarbeitenden. Neben den Zusammenhängen von Getreidezüchtung, Wissenschaft und dem Backbetrieb geht es um die Frage, was handwerkliche Kompetenz in der Backbranche auszeichnet.

 bit.ly/Kampf-ums-Brot



„Brot sucht Aufstrich“ lautet der Titel des neuen Buches von BROT-Autorin Valesa Schell. Es enthält mehr als 60 Rezepte für selbstgemachte Brotaufstriche und erscheint im Verlag Eugen Ulmer. Neben Rezepten wie einem Mango-Curry-Spread, einer Schoko-Maronen-Creme oder einer Tomaten-Marmelade empfiehlt die Autorin passende Brote und verrät Tipps zur Weiterverwertung der Aufstriche sowie anfallender Reste. Auch Anleitungen für vegane Käse- oder Joghurt-Grundlagen sind enthalten und versprechen individuelle Geschmackserlebnisse.

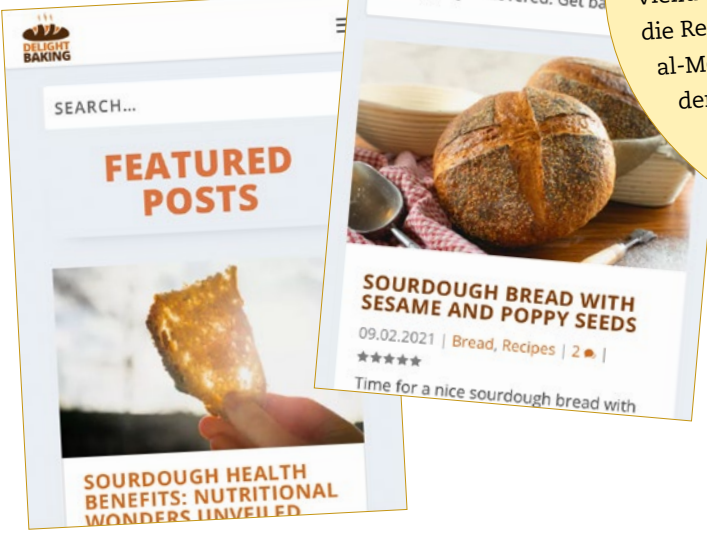


ulmer.de

Valesa Schell
Brot sucht Aufstrich
 Verlag Eugen Ulmer
 168 Seiten
 ISBN: 978-3-8186-2049-3
 18,- Euro

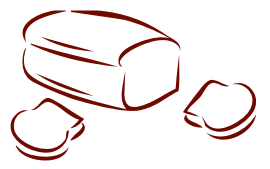
Sie selbst nennt das Brotbacken auf ihrer Instagram-Seite shebakesourdough ihre Superkraft. Jade Lim möchte diese ihren Abonnenten und Abonnentinnen durch Kurzvideos greifbar machen. Dabei zeigt sie Schritt für Schritt, wie man beispielsweise ein einfaches No-Knead-Ciabatta herstellt und lässt auch eine ausführliche Erklärung im Audiokommentar nicht aus. Die Rezepte inklusive Zutatenliste finden sich direkt in ihren dynamischen Posts.

@shebakesourdough



Inspirierende Rezepte gibt es auf dem Blog Delight Baking. Ein Sauerteigbrot mit Sesam und Mohn, ein Sauerteig-Focaccia mit Rosmarin sowie Tomaten oder Weizentortillas – das dreiköpfige Team hinter der Internetseite setzt auf Vielfalt. Es besteht zum einen aus einem Heimbäcker, der sich um die Rezeptentwicklung kümmert, und seiner Ehefrau, die den Social-Media-Bereich abdeckt. Zum anderen aus dem besten Freund der beiden, einem Fotografen aus Leidenschaft. Ergänzt wird das Blog durch Tipps und Info-Artikel.

delightbaking.com



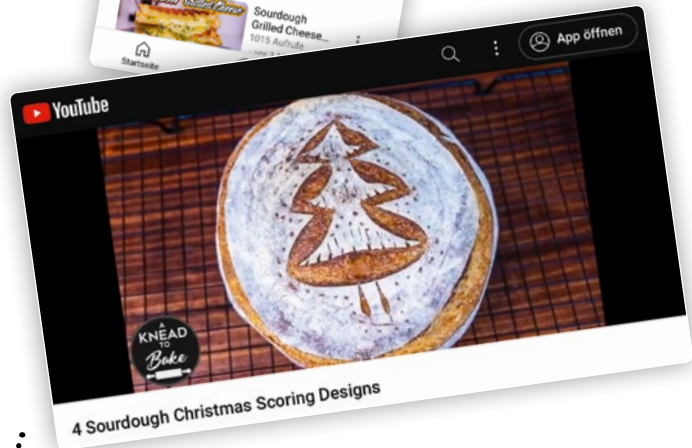
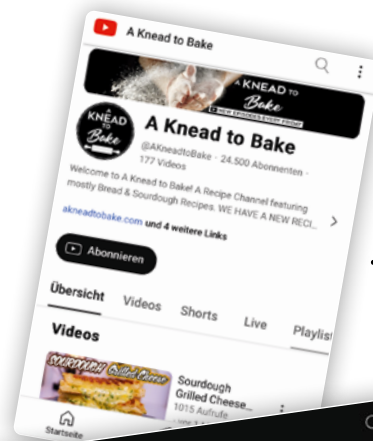


Noch neu im weiten BROTkosmos? Dann lohnt sich ein Blick ins BROT-Forum. In der Facebook-Gruppe verpasst man keine News zum Magazin und dessen Inhalten. Außerdem hilft der virtuelle Treffpunkt dabei, sich erste Orientierung in der vielfältigen Welt des Backens zu verschaffen oder neue Inspiration zu finden. Mehr als 8.500 Gleichgesinnte tummeln sich dort, präsentieren ihre nachgebackenen Rezepte und stehen sich zur Seite, wenn es einmal nicht so rund läuft.

 /groups/brotforum



 @breadbyelise



Jeden Freitag ein neues Rezept im Videoformat verspricht Daniel Fernandez auf seinem YouTube-Kanal A Knead to Bake. Passend zur nahenden Weihnachtszeit findet sich dort auch ein Video mit vier festlichen Designs für die Krusten selbstgebackener Sauerteigbrote. Darunter beispielsweise ein klassischer Tannenbaum. Nach einem kurzen Tutorial für seinen eigenen Standardsauerteig zeigt er, wie sich die verschiedenen Muster mit einer scharfen Klinge auf den Teig bringen lassen – begleitet von winterlichem Jazz.

 @AKneadtoBake

Als „fluffy, cheesy, and garlicy“, also auf Deutsch etwa fluffig, käsig und knoblauchig beschreibt Elise ihr Käse-Zupfbrot mit Knoblauch, das sie auf ihrer Instagram-Seite breadbyelise in einem Reel präsentiert. Es ist nur eines von zahllosen Gebäcken, die man dort findet. Auch Rezepte für ein Sauerteig-Challah, ein Cranberry-Walnuss-Sauerteigbrot oder ein extra weiches Sauerteig-Brioche werden dort angeteasert. Die vollständigen Rezepte sind meist auf dem Blog der Osloer Bäckerin, Autorin und Fotografin zu finden, den man über den Instagram-Kanal mit einem Klick erreicht.

Lievito Madre

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Lievito Madre

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

Aromastück

- ▶ 80 g Schalotten (gewürfelt)
- ▶ 80 g Haselnüsse
- ▶ 80 g Rosinen
- ▶ 5 g Pflanzenöl

Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten hineingeben und glasig anbraten. Die Haselnüsse hinzufügen und kurz bei mittlerer Hitze anbraten. Den Herd ausstellen, die Rosinen einstreuen, alles verrühren und kurz garen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Aromastück zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Honig

Spätere Zugabe

- ▶ Aromastück
- ▶ 15 g Wasser (kalt)
- ▶ 10 g Salz

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	26-30 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein



Rosinen-Haselnuss-Batard

Die süße Vereinigung von Schalotten und Rosinen mit gerösteten Haselnüssen ergibt eine besonders leckere und aromatische Kombination im Gebäck. Das Brot schmeckt hervorragend zu Käse sowie selbstgemachten, fruchtigen Chutneys – und passt gut zu einem geselligen Weinabend oder einer zünftigen Brotzeit.

- Alle Zutaten – außer Aromastück, 15 g Wasser und Salz – von Hand zu einem festen Teig kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- Salz und 15 g Wasser hinzugeben und von Hand in den Teig einarbeiten.
- Den Teig mehrfach dehnen und falten, dabei das Aromastück einarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei alle 30 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben zugedeckt in einem bemehlten Gärkorbchen für 12-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.
- Den Teigling in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden, die Temperatur auf 230°C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 20 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und das Brot weitere 20 Minuten backen. ■



Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. Frisch gehackter Rosmarin oder Thymian harmonieren gut mit dem Aromastück und verleihen dem Brot ein mediterranes Aroma.

Rezept & Bild:
Margarete Maria Preker
@brotpassion
brotpassion.de



Zeitstraster

8.00 Uhr Lievito Madre ansetzen	17.00 Uhr Aromastück herstellen	18.30 Uhr Hauptteig ansetzen	21.30 Uhr Brot formen und in den Kühlschrank stellen	Nächster Tag 10.00 Uhr Ofen vorheizen	10.30 Uhr Backen	11.10 Uhr Brot fertig
------------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	---	---	---------------------	--------------------------



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



Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

- 10% Ersparnis auf den Heftpreis
- Zugriff auf das gesamte Digital-Archiv mit mehr als 1.500 Rezepten
- Das Magazin frei Haus
- 2 Wochen vor Erscheinen Zugriff auf die Digital-Ausgabe
- Preisvorteile für Sonderhefte und BROTfibeln bei Neuerscheinung

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

Kochstück

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Dinkelmehl 630

Das Mehl ins kalte Wasser einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, dabei so lange weiter rühren, bis die Masse puddingähnlich eindickt. Vom Herd nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Kochstück
- ▶ 160 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 460 g Dinkelmehl 630
- ▶ 140 g Walnüsse (gemahlen)
- ▶ 60 g Rohrzucker
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 16 g Espressopulver (löslich)
- ▶ 6 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 20 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 6 g Salz


Topping

- ▶ 30 g Walnüsse (gehackt, alternativ Hagelzucker)

*Ergibt 4 Stück

Rezept & Bild: Maike von Richthofen

 @justbread.de

 /justbread.de

 justbread.de

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Dinkel
Triebmittel: Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest
Zeit gesamt: 9-12 Stunden
Zeit am Backtag: 9-12 Stunden
Backzeit: 15 Minuten
Starttemperatur: 230°C
Backtemperatur: 230°C
Schwaden: beim Einschließen

Zeittraster

7.00 Uhr
Kochstück herstellen

9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.30 Uhr
Zöpfe formen

16.15 Uhr
Ofen vorheizen

16.45 Uhr
Backen

17.00 Uhr
Brot fertig



Walnuss-Espresso-Zöpfe

Sobald es draußen morgens dunkler wird und die ersten Herbststürme über das Land ziehen, ist ein kräftigendes Frühstück umso wichtiger. Die Walnüsse und der Espresso in diesen Gebäcken harmonieren wunderbar miteinander und bringen viel Aroma und Farbe in die Zöpfe. Sie eignen sich aber nicht nur als Frühstücksbrot mit Marmelade, sondern passen genauso gut als geschmackvolle Kuchenalternative zum Nachmittagskaffee.

☉ Alle Zutaten – außer Butter und Salz – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.

☉ Butter und Salz hinzufügen und den Teig auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2-3 Minuten kneten. Den Teig in eine leicht geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausziehen und 8 gleich große Portionen à zirka 135 g abstechen.

☉ Jeden Teigling zu einem Zylinder aufrollen und 15 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.

☉ Jeden Zylinder zu einem dünnen Strang von ungefähr 50 cm ausrollen, jeweils zwei Stränge miteinander verdrehen, die Zöpfe auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge mit den gehackten Walnüssen bestreuen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. 🍴

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

Brat-Forelle süß-sauer



Frittata di pane



Toast- Apfeltaschen „Reiche Ritter“





Brat-Forelle süß-sauer

Die nach Bratheringsart süß-sauer eingelegten Forellenfilets schmecken am allerbesten, wenn sie eine Nacht durchziehen dürfen. Sie überzeugen als elegante Vorspeise mit Salat oder als rustikale Vesper, zum Beispiel mit Bratkartoffeln und Remoulade.



- Die Forellenfilets waschen, das Salz im Wasser auflösen.
- Die Filets im Salzwasser einlegen und 45 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Zwiebeln halbieren, pellen und in feine Spalten schneiden, dann in einem Topf mit Weißwein, Essig, Senfsaat und Zucker aufkochen. Sechs Minuten offen leise köcheln und anschließend abkühlen lassen.
- Das Vollkornbrot mit Semmelbröseln und Mehl mischen.
- Die Forellenfilets abtropfen, in der Brösel-Mischung wenden und diese leicht andrücken.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Minuten braten.
- Die gebratenen Filets in einer Auflaufform mit dem Sud übergießen und zugedeckt im Kühlschrank 10-14 Stunden über Nacht ziehen lassen. ■

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- ▶ 6-8 Forellenfilets (entgrätet, ohne Haut)
- ▶ 25 g Salz
- ▶ 500 g Wasser (handwarm)
- ▶ 2 Rote Zwiebeln (klein)
- ▶ 50 ml Weißwein (trocken)
- ▶ 150 ml Rotweinessig
- ▶ 5 g Senfsaat
- ▶ 75 g Rohrzucker (braun)
- ▶ 30 g Vollkornbrot (getrocknet, gemahlen)
- ▶ 30 g Semmelbrösel
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 40 g Pflanzenöl

Zubereitungszeit



65 Minuten

(20 Minuten Zubereitung plus 45 Minuten in der Salzlake, zusätzlich 10-14 Stunden über Nacht ziehen lassen)

Frittata di pane

Das italienische Brot-Omelette ist saftig und schmeckt warm aus der Pfanne sowie himmlisch mit frischem Tomatensalat serviert.

Zutaten (für 2 Portionen)

Für die Omelettes

- ▶ 200 g Altbrot (gemischt)
- ▶ 1 Zwiebel (klein)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 2 Zweige krause Petersilie
- ▶ 4 Eier
- ▶ 100 g Gemüsebrühe (kalt)
- ▶ 50 g Bergkäse (gerieben)
- ▶ Salz
- ▶ Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- ▶ 30 g Olivenöl

Für den Tomatensalat

- ▶ 250 g Kirschtomaten
- ▶ 15-30 g Weißweinessig
- ▶ 1 Rote Zwiebel (klein)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 1 Zweig Basilikum (frisch)

Das Brot in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Zwiebel und Knoblauch pellen sowie fein würfeln.

Die Petersilie hacken, dann Eier mit Brühe verquirlen und mit Petersilie, Brot, Zwiebeln, Knoblauch und Käse vermengen. Die Masse leicht salzen und pfeffern.

Für den Tomatensalat die Tomaten waschen, halbieren sowie mit Salz und Essig würzen.

Die rote Zwiebel pellen, halbieren, fein würfeln, untermischen und den Salat beiseitestellen.

30 g Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Omelette-Masse hineingeben und stocken lassen, bei milder Hitze 3-4 Minuten goldbraun braten.

Die Omelettes mit der knusprigen Seite auf einen großen Teller gleiten lassen. Die Pfanne darüber stülpen, den Teller mit einer Hand von unten fassen, an die Pfanne drücken und mit der Pfanne drehen. Jetzt die andere Seite weitere 3-4 Minuten goldbraun braten.

Tomatensalat mit 10 g Olivenöl sowie frisch gezupften Basilikumblättern mischen und zu den Omelettes Frittata servieren. 🍴



Zubereitungszeit



30 Minuten





Toast-Apfeltaschen „Reiche Ritter“

Als Arme Ritter bezeichnet man ein einfaches Gericht aus alten Brötchen oder Weißbrot. Hier gibt es Arme Ritter mit Goldfüllung: Diese Apfeltaschen lohnen jedes Investment.

☉ Eier, Sahne und Vanillezucker cremig rühren.

☉ 4 Toastscheiben mittig mit insgesamt 200 g Apfelkompott belegen, die übrigen 4 Toastscheiben jeweils auflegen und andrücken.

☉ Die Toasttaschen in der Eier-Vanille-Sahne baden, dann in Semmelbröseln wenden, die Panade leicht andrücken.

☉ Die Toasttaschen in einer großen, beschichteten Pfanne in heißem Butterschmalz bei milder-mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

☉ Die gebratenen Toasttaschen auf ein Küchenpapier geben und abtropfen, dann mit Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße sowie dem übrigem Apfelkompott servieren. 🍴

Zutaten (für 4 Portionen)

- ▶ 3 Eier (Größe M)
- ▶ 30 g Schlagsahne
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 8 Toastscheiben
- ▶ 370 g Apfelkompott (stückig)
- ▶ 30 g Semmelbrösel
- ▶ 20-30 g Butterschmalz
- ▶ Puderzucker
- ▶ 200 ml Vanillesoße

Zubereitungszeit



20 Minuten

Brot Laden



Der Gär-Automat

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



platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

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

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



Gärkörbe

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Dauerback- und Grillmatte

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

22,95 EURO

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

Mockmill

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



349,- EURO

Mockmill 200



Mockmill 100

279,- EURO

Mockmill Professional 200



719,- EURO



BROTLeinen

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

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.

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. ■

28,- EURO



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. ■

BROTGranulat

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

AB
6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

Dosierung:

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Sprossen-System

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

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



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

Flakelovers

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

Kilner Butterfass mit Drehkurbel

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

44,95 EURO



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

Kilner Sauerteig-Starter-Set

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

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



BROTschürze

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



14,80 EURO



Blau – Brot essen ist keine Kunst, BROT backen schon



Natur – Ich backe BROT. Was ist Deine Superkraft?

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

Gitternetzlappen „Teiger“

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

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Shopfinder



BÖCKER Glutenfreier Sauerteig Bio
 Wer kreative Brote backt und auf besondere Zutaten wie Reismehl setzt, der ist beim glutenfreien Sauerteig-Starter von BÖCKER richtig! Denn er überzeugt nicht nur in glutenfreien Backwaren. Einfach damit den eigenen Sauerteig ansetzen oder direkt in den Teig geben – beides ist sehr einfach möglich und raffiniert in der Wirkung.
www.sauerteig.shop

Ausstechmatten für Plätzchen
 Aus schlagfestem Kunststoff, optimale Platznutzung, für Normbleche (60 x 40 cm) ausgelegt. Backen in großer Stückzahl: Ausstechmatte mit Schneidseite nach oben legen. Ausgerollten Teig drauflegen, mit Rollholz darüber rollen. Ausgestochene Plätzchen liegen in gleichem Abstand auf Backpapier. Größe: 57,5 x 39 x 1,4 cm, Verschiedene Motive. € 28,90
www.backdorf.de



Elektrischer Alleschneider contura 3
 Vollmetallausführung, edles Design, professionell schräg gestellt (25-Grad Schrägstellung) und ein Leichtlaufschlitten aus Metall: der semiprofessionelle Alleschneider contura 3 von ritterwerk.
www.ritterwerk.de

Sternbrotdrucker **HÄUSSLER**

klein Ø 9,5 cm
 groß Ø 15 cm

www.backdorf.de

SCAN MICH

BÖCKER SOURDOUGH

Glutenfreier Sauerteig Bio
 GLUTENFREIER SAUERTEIG STARTER
 Für tollen Geschmack und perfekte Backergebnisse

HIER BESTELLEN!

WWW.SAUERTEIG.SHOP

ritter | MADE IN GERMANY
 QUALITY SINCE 1905

ritterwerk – Haushaltsgeräte Made in Germany
 Besuchen Sie unseren Shop auf www.ritterwerk.de

Geballtes Wissen

www.brot-magazin.de/einkaufen



Kochstück

- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 15 g Weizenmehl 550
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 5 g Salz

Die Zutaten verrühren, unter Rühren aufkochen und solange unter Rühren weiterköcheln, bis die Masse puddingartig andickt. Das Kochstück zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 15 Minuten abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Kochstück
- ▶ 380 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Griechischer Joghurt (alternativ anderer Joghurt)
- ▶ 2 Eigelb (Größe M)
- ▶ 10 g Frischhefe

Spätere Zugabe


- ▶ 75 g Butter (kalt, in Stückchen)


Topping

- ▶ 30 g Vollmilch (kalt)

*Ergibt 9 Stück

Rezept & Bilder: Alexander Klutzny

 @leicht_angeniced

 leicht-angeniced.de

Joghurtknoten

Die Hefeteilchen kommen nicht nur optisch ansprechend daher, sondern überzeugen auch durch ihre fluffige Textur. Als Schüttflüssigkeit dient ausschließlich Joghurt. Sein sanftes Aroma verbreitet sich schon beim Zubereiten des Teiges. Den gebackenen Knoten verleiht er eine fruchtig-säuerliche Note. Schon pur entfaltet sich dann der unvergleichliche Geschmack im Mund.

☉ Alle Zutaten – außer Butter und Salz – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.

☉ Die Butter hinzugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 5-7 Minuten kneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer straffen Kugel formen und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, 9 gleich große Portionen à zirka 90 g abstechen, diese rundschleifen und zugedeckt bei Raumtemperatur 5 Minuten entspannen lassen.

Zeitraster

8.00 Uhr
Kochstück herstellen

8.30 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.30 Uhr
Knoten formen

10.10 Uhr
Ofen vorheizen

10.40 Uhr
Backen

11.02 Uhr
Knoten fertig



☉ Jeden Teigling zu einem etwa 30 cm langen Strang mit spitzen Enden ausrollen (Bild 1).

☉ Jeden Strang zu einer Schlaufe über Kreuz einschlagen (Bild 2).

☉ Jeweils das unten liegende Ende nach oben durch das Loch der Schlaufe führen, das andere Ende unter dem Knoten festdrücken (Bild 3). Die Knoten mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-120 Minuten reifen lassen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat, dabei zu Beginn der Gare sowie nach 60 Minuten leicht mit Wasser besprühen.

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

☉ Die Knoten mit Vollmilch bestreichen, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 170°C reduzieren und 22 Minuten backen. 🍴

Tipp

Bei der Wahl des Joghurts kann man sich geschmacklich austoben. Blaubeerjoghurt funktioniert genauso gut wie zum Beispiel ein Joghurt mit Vanille- oder Zitronengeschmack.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3-3,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3-3,5 Stunden
Backzeit:	22 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	170°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Cashew-Tomaten-Creme

Die Süße gereifter Tomaten trifft hier auf das mild-nussige Aroma der Cashew-Kerne. Charakter geben der Creme zudem Frischkäse und Schmand sowie Würze aus Ajvar und Thymian. Da läuft schon beim Lesen der Zutatenliste das Wasser im Mund zusammen.

Zutaten*

- ▶ 100 g Frischkäse
- ▶ 100 g Schmand
- ▶ 75 g Cashewkerne (gemahlen)
- ▶ 35 g Ajvar
- ▶ 30 g Tomaten (getrocknet, sehr fein gehackt)
- ▶ 20 g Tomatenmark
- ▶ 6 g Agavendicksaft
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 3 g Thymian (gerebelt)
- ▶ Pfeffer

*Ergibt 1 Glas à 280 ml

☉ Die Zutaten gründlich mischen, bei Bedarf pürieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

☉ Die Creme in ein zuvor ausgekochtes Glas geben. Kühl und trocken gelagert, hält sie sich etwa eine Woche. 🍴

Rezept & Bild: Valesa Schell

[f /groups/brotbackliebeundmehr](https://www.facebook.com/groups/brotbackliebeundmehr)

brotbackliebeundmehr.com

Sauerteig

- ▶ 160 g Wasser (warm)
- ▶ 160 g Roggenmehl 1150
- ▶ 35 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz

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

Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Haferflocken (grob)
- ▶ 25 g Walnüsse (gehackt, alternativ Haselnüsse)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Leinsaat
- ▶ 9 g Salz
- ▶ 1 g Zimt (gemahlen, optional)

Alle Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 4-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 180 g Wasser (warm)
- ▶ 230 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Honig

Tipp

Kerniger wird's mit einem Topping aus 15 g feinen Haferflocken, 15 g Sonnenblumenkernen und 15 g gehackten Walnüssen. Dafür vor der Stückgare das Gärkörbchen mit der Topping-Mischung ausstreuen.

Rezept & Bild: Sebastian Krist

 @brotartig
 brotartig.de



Kleines Körner-Nüsschen

Ein kräftiges Sauerteig-Brot passt in jede Jahreszeit, besonders aber gefällt es im Winter. Das Quellstück mit Walnüssen und Zimtnote wärmt von innen und gibt dem saftigen Gebäck Biss sowie Charakter. In Kombination mit der leicht säuerlichen Note des Vorteigs ergibt sich eine perfekte Grundlage für süßen Aufstrich oder herzhaften Belag.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3-4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 40-45 Minuten zur Gare stellen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 220°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen, Roggen
Triebmittel: Sauerteig
Teigkonsistenz: mittelfest
Zeit gesamt: 14-16 Stunden
Zeit am Backtag: 4 Stunden
Backzeit: 45-50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen,
nach 10 Minuten ablassen



Zeitnasten

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen und
Quellstück herstellen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr
Brot formen

11.35 Uhr
Ofen vorheizen

12.05 Uhr
Backen

12.50 Uhr
Brot fertig

Haferflöckchen

Haferflocken zählen zu den beliebtesten Frühstückscerealien. In dem Dreikornbrot sind sie reichlich vertreten und bilden geschmacklich einen süßlichen Gegenspieler zum aromatischen Roggen sowie nussig-milden Dinkel. Das volle Korn garantiert ein langanhaltendes Sättigungsgefühl sowie angenehmen Biss. Das perfekte Frühstücksbrot für einen energiegeladenen Start in den Tag.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, mit Schluss nach unten in eine gefettete und mit Haferflocken ausgestreute Kastenform (zirka 25 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-180 Minuten gehen lassen, bis der Teig die Form nahezu ausfüllt.

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

☉ Die Teiglingsoberfläche mit Haferflocken bestreuen, die Kastenform unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und 60 Minuten backen. ■



Tipp

Der überreife Sauerteig in diesem Rezept ist vor allem Aromageber. Trieb bekommt das Brot durch die Hefe im Hauptteig. Ist der Sauerteig besonders fit, kann die Hefe reduziert oder ganz weggelassen werden.



Zeitstraster

18.00 Uhr
Sauerteig und
Quellstück ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.30 Uhr
Teig in die
Form geben

12.30 Uhr
Ofen vorheizen

13.00 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brot fertig

Sauerteig

- ▶ 110 g Wasser (warm)
- ▶ 110 g Roggenflocken Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 14-20 Stunden gehen lassen.

Quellstück

- ▶ 180 g Wasser (warm)
- ▶ 180 g Haferflocken Vollkorn
- ▶ 12 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-14 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Frischhefe (optional)

Topping

- ▶ 30 g Haferflocken Vollkorn

Rezept & Bild: ADB Sachsen

@baeckersachsen

/baeckersachsen

baeckersachsen.de/adb-sachsen

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Hafer, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 13,5-20 Stunden

Zeit am Backtag: 5,5-6,5 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 180°C sofort

Schwaden: beim Einschließen

Wie der Bäcker Jeffrey Hamelman Geflüchteten hilft

„Diese Aufgabe ist lebensverändernd“

Interview:
Edda Klepp

In den 1980er-Jahren gründete der Amerikaner Jeffrey Hamelman eine eigene Bäckerei. Was autodidaktisch als Hobby begann, führte ihn bald in die Welt der Backprofis, wo er sich auch als Ausbilder und Buchautor einen Namen machte. Neuerdings bringt Jeffrey Geflüchteten in Uganda das Backhandwerk bei. Im Interview berichtet er von seiner persönlichen Leidenschaft für gutes Brot.

BROT: Jeffrey, wie begann deine persönliche Brotreise?
Jeffrey Hamelman: Von Anfang bis Mitte der 1970er-Jahre lebte ich in Massachusetts. Meine Freundin und ich waren in der biologischen Landwirtschaft tätig. In dieser Zeit eröffnete eine Deutsche eine Bäckerei in Northampton, nicht weit von uns. Eines Tages beobachtete ich, wie sie Brot aus dem Ofen holte. Sie kam zu mir rüber und wir redeten über Brot. Am Ende des Gesprächs reichte Susan – so hieß die Bäckerin – mir einen Laib und sagte: „Das ist das beste Brot des Tages.“ Es war ein Roggenbrot. Ich wollte nicht undankbar sein und nahm es mit nach Hause. Dort angekommen, hatte ich eine Offenbarung. Ich konnte nicht glauben, wie gut es schmeckte.

Was passierte danach?

Die Bäckerei wurde vergrößert, die Inhaberin stellte zwei französische Bäcker ein. Ich war immer noch Landwirt und hatte nie genug

Geld, um frische Backwaren zu kaufen. Daher kaufte ich das Brot vom Vortag. Als es mit der Landwirtschaft gar nicht mehr klappte, nahm ich eine Stelle als Hausmeister an. Dieser Arbeit ging ich eine Weile nach. Doch eines Tages fragte ich Susan, ob sie mich einstellen würde. Sie sagte wörtlich: „Nein, du bist Amerikaner und kannst nicht backen.“ Ich war sicher, dass sie Recht hatte und ging nach Hause. Allerdings kehrte ich jeden Monat zurück und fragte erneut: „Susan, stellst du mich als Bäcker ein?“ Sie reagierte jedes Mal gleich. Also wechselte ich die Strategie. Eines Tages backte ich ein Brot und klopfte morgens um acht Uhr bei





Bild: Stepan Kuznetsov

Jeffrey Hamelman brachte sich zunächst das Brotbacken selbst bei und lernte dann traditionelles deutsches Brothandwerk

Für eine amerikanische Stiftung engagiert sich der Bäcker für ein Hilfsprojekt in Uganda

ihr zu Hause an die Tür. Sie öffnete im Bademantel. Ich sagte: „Susan, ich habe dir ein Brot gebacken. Würdest du mich einstellen?“ Doch sie schlug mir die Tür vor der Nase zu. Es verging ein weiterer Monat. Wieder ging ich in die Bäckerei. Diesmal reagierte Susan anders und sagte: „Okay, ich stelle dich ein, aber du musst die Brezeln machen.“ Also fing ich dort an.

Brezeln zu schlingen, ist ein anstrengender Job.

Und doch hätte ich nicht glücklicher sein können. Ich machte 400 Brezeln am Tag. Mit der Zeit kamen andere Aufgaben hinzu. Susan brachte mir bei, wie man einen Dreistufen-Sauerteig macht. Die Bäckerei wuchs und Susan musste mehr Zeit damit verbringen, den Betrieb zu führen. Also brachte sie mir verschiedene deutsche Klassiker bei, damit ich das übernehmen konnte. Insgesamt arbeitete ich fünf Jahre in der Bäckerei.

Bevor du mit den Profis arbeiten durftest, warst du bereits Hobbybäcker. Wo hast du gelernt, wie man Brot backt?

Es gab nur ein paar Brotback-Bücher in Amerika, aber die eigneten sich eher als Türstopper. Trotzdem habe ich damit angefangen. Es gab ja noch kein Internet. Das meiste habe ich später von Susan gelernt.

Susan hat dir die deutsche Brotkultur nähergebracht. Bist du auch selbst mal in Deutschland gewesen, um dort zu arbeiten?

Susan sagte, das beste Brot, das sie je gegessen habe, sei von einer Bäckerei in Heilbronn. Daher schickte sie mich, neun Monate nachdem ich bei ihr angefangen hatte, in diesen Betrieb. Einen Monat lang habe ich in Heilbronn mit deutschen Bäckern gearbeitet, das war großartig. Der Betrieb verfügte über acht holzbefeuerte Öfen für Brot. Ich lernte eine Menge.

Was fasziniert dich an dem Beruf des Bäckers?

Das Wunderbare am Bäckersein ist, dass es sich dabei um eine ganzheitliche körperliche und geistige Erfahrung handelt. Wenn man in einer Bäckerei arbeitet, in der es eine Vielfalt an Produkten gibt, ist man ständig mit Multitasking beschäftigt. Du hast immer zehn Dinge im Kopf. Das ist sehr gut für den Geist. Gleichzeitig wird dein Körper beansprucht. Du mischst, formst und backst. Das kann enorm erfüllend sein. Man übt keinen Beruf aus, sondern ein Genusshandwerk.

Irgendwann hast du dann eine eigene Bäckerei aufgemacht?


Ja, damals dachte ich nicht über die Konsequenzen nach. Meine Bäckerei eröffnete ich im Süden von Vermont. Zu der Zeit hatte ich sehr wenig Geld, war verheiratet und hatte drei Kinder. Draußen an



Die Lebensumstände im Geflüchteten-camp sind sehr rudimentär

LINKTIPP

Die ADAM Foundation engagiert sich für den Aufbau von Geflüchtetenlagern auf der ganzen Welt. Das Baker-to-Baker Network der Stiftung unterstützt Menschen dabei, das Backhandwerk zu lernen und dann sich sowie Mitmenschen versorgen zu können.

 adama-foundation.org



Ein erklärtes Ziel der Stiftungsarbeit ist es unter anderem, Backwaren an die Flüchtlingskinder verschenken zu können



In der Bäckerei in Uganda ist vor allem Handarbeit angesagt



Von Jeffrey und anderen Ausbilder(inne)n lernen die Geflüchteten, verschiedene Brote zu backen




Die fertigen Backwaren aus dem Ofen zu holen, erfüllt die Menschen mit Freude

der Bäckerei hing ein Schild aus Pappkarton. Drinnen diente ein Besteckkasten als Kasse. Brot buk ich in zwei schlechten Pizza-Öfen. Außerdem gab es nur zwei Tische mit je drei Plätzen. Die Bäckerei war also sehr minimalistisch. Doch es hat geklappt. Zwei Jahre nach der Eröffnung beschloss Susan, meine ehemalige Chefin, ihren Laden zu schließen. Sie verkaufte mir alle Geräte, an denen ich ausgebildet wurde. Jetzt hatte ich also einen richtigen Ofen. Ich suchte mir einen neuen Standort und konnte auch ein schönes Café einrichten.

LESETIPP

Ein Rezept für estnisches Roggenmalzbrot, das dem litauischen ähnelt, findet sich in **BROT** 02/23 ab Seite 62. Diese und alle weiteren Ausgaben gibt es im **BROT**-Shop unter:

 brot-magazin.de/einkaufen



Wie lange hast du deinen Betrieb geführt?

14 Jahre. Leider ging meine Ehe in die Brüche. Meine Ex-Frau bekam die Bäckerei und unser Haus. Neun Monate danach war das Unternehmen pleite. Ich nutzte die Situation als Neuanfang und wurde Ausbilder am Culinary Institute of America. Das ist die wohl beste Kochschule des Landes. Zwei Jahre war ich dort. Um meiner Aufgabe als Ausbilder gerecht zu werden, lernte ich so viel wie möglich über die Wissenschaft und das Handwerk des Backens.

Aus dem Bäcker wurde also ein Lehrer. Und dann wurde aus dem Lehrer auch noch ein Schriftsteller. Lutz Geißler ist ein großer Fan deines Buches „Bread: A Baker’s Book of Techniques and Recipes“, zu Deutsch „Brot: Ein Backbuch über Techniken und Rezepte“. Wie bist du Autor geworden?

Es wäre übertrieben, mich einen Autor zu nennen. Zurück in Vermont nach zwei Jahren, eröffnete ich erneut eine Bäckerei sowie ein Ausbildungszentrum für die King Arthur Flour Company. Das ist das älteste Mehl-Handelsunternehmen Amerikas. In der Schule unterrichtete ich die Fachklassen und leitete den Fachbereich Bäckerei. Dabei erkannte ich, welche Themen für die Schülerinnen und Schüler eine Herausforderung darstellten. Darüber schrieb ich dann in meinem Buch. Da es bis dahin keine wirklich guten Brotbackbücher in englischer Sprache gab, war ich sehr motiviert. Das Buch kam 2004 heraus, es ist also etwa



Traditionell wird in Uganda vor allem Fladenbrot in der Pfanne hergestellt



Jeffrey Hamelman mit einigen Teamkolleginnen in Uganda. Die gemeinsame Arbeit beschreibt er als erfüllend

20 Jahre alt. Vielleicht klingt das eingebildet, aber ich glaube nicht, dass es bis jetzt ein besseres Brotbackbuch in englischer Sprache gibt.

Heute gibt es eine Menge bekannter Bäckerinnen und Bäcker in Amerika. Wie würdest du die amerikanische Brotkultur beschreiben?

Sie war noch nie besser. Die Qualität der amerikanischen Backwaren hat stark zugenommen. Es sind auch viele Amateure aktiv, die auf professionellem Niveau experimentieren. Ich glaube, dass sie sehr positiven Einfluss auf die amerikanische Brotkultur haben.

Und womit beschäftigst du dich aktuell?

Ich arbeite nicht mehr in Vollzeit. Und das bedeutet, dass ich dem Ehrenamt mehr Zeit widmen kann. Ich gebe kostenlose Imkerkurse, bringe Kindern das Brotbacken bei und engagiere mich für eine Bäckerei in Uganda. Das Projekt wird von der ADAM Foundation in Kalifornien unterstützt. Die Bäckerei war im Aufbau, als ich vor zwei Jahren von ihr hörte. Ich meldete mich freiwillig, um als Ausbilder dorthin zu gehen. Der Betrieb befindet sich in der ältesten Geflüchteten-siedlung in Uganda. Die Menschen dort leben

in Lehmhütten, verfügen über keine Sanitäreinrichtungen oder Elektrizität. Sie haben also keine guten Aussichten. Wir wollen ihnen eine Ausbildung ermöglichen, die ihnen ein Gehalt und ihr tägliches Brot sichert. Dabei arbeiten wir Schulter an Schulter. Wir lachen und essen zusammen. Diese Aufgabe ist lebensverändernd.

Wie gestalten sich die Arbeitsbedingungen bei dem Projekt?

Es gibt dort einen sehr kleinen Holzofen, einen elektrischen Mixer und einen Brotbackautomaten. Alles in allem ist es sehr provisorisch. Der Teig wird von Hand gemischt und geformt. Überwiegend arbeiten dort Frauen, viele haben ihre Kinder in Tüchern auf den Rücken gebunden. Demnächst wird es eine einfache Toilette und auch einen Wasseranschluss geben. Das Geld dafür haben wir vor kurzem angewiesen. Dann geht es weiter mit der Elektrizität und mit dem Bau eines Bäckereigebäudes. Ein weiteres wichtiges Ziel der Stiftungsarbeit ist es, 20 Prozent der Produkte an die schwächsten und bedürftigsten Menschen in den Flüchtlings-siedlungen zu verschenken, nämlich an die Kinder.

Welche Art von Brot wird in Uganda traditionell hergestellt?

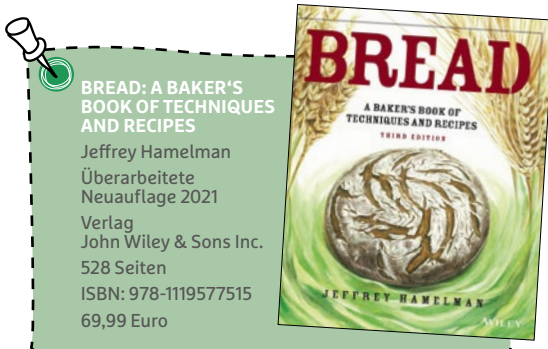
Ein quadratisch geschnittenes Weißbrot aus Pfannen. Wir überlegten daher am Anfang, den Menschen beizubringen, wie sie den Nährstoffgehalt der Brote erhöhen können. Allerdings ist das das einzige Brot, das diese Leute kennen. Das wollen wir nicht schlecht reden. Wir bringen ihnen aber Fähigkeiten und Techniken bei, um andere nährstoffreiche Backwaren herzustellen.

Hast du selbst ein Lieblingsbrot?

Immer das Letzte, das aus dem Ofen kommt. Also auch das, das ich heute essen werde.

Welches wird das sein?

Vor der Coronapandemie gab ich eine Reihe von Backkursen in Russland. Eine gute Freundin von mir besitzt eine Bäckerei in Tula, südlich von Moskau. Sie brachte mir bei, wie man ein traditionelles litauisches Roggenbrot macht. Eine der Zutaten ist geröstetes Roggenmalz. Vor ein paar Tagen habe ich ein solches Roggenbrot gebacken, es ist unglaublich schmackhaft. Das kommt heute bei mir auf den Tisch. 🍞



BREAD: A BAKER'S BOOK OF TECHNIQUES AND RECIPES

Jeffrey Hamelman

Überarbeitete
Neuaufgabe 2021

Verlag
John Wiley & Sons Inc.

528 Seiten

ISBN: 978-1119577515


69,99 Euro



Speedy Cheesy

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. Je nach Art des geriebenen Käses im Teig schmeckt das Speedy Cheesy mild oder würzig, hat dabei aber immer eine feine Käsekruste.

Rezept & Bilder: Nadja Alessi


 @little_kitchen_and_more little-kitchen-and-more.com**Tipp**

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

- Alle Zutaten – außer Mozzarella und Oregano – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten.
- Mozzarella und Oregano hinzugeben und den Teig auf schnellerer Stufe weitere 2 Minuten kneten, anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und mit Schluss nach oben in einem reichlich mit Hartweizengrieß ausgestreuten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen sowie einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.
- Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und in den vorgeheizten Topf geben. Den Deckel schließen, den Topf in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken und 35 Minuten backen, für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. ■

NOCH MEHR SCHNELLE REZEPTE

Gutes Brot braucht Zeit. Aber was, wenn die einmal knapp, die Backlust trotzdem groß ist? In diesem Fall freut man sich über Rezepte, die den Spagat zwischen „schnell auf den Tisch“ und „aromatisch-bekömmlich“ erfolgreich absolvieren. Mehr als 30 dieser Rezepte bietet das **BROT**Sonderheft „Schnelles BROT“. Erhältlich unter

 brot-magazin.de/einkaufen

**Teig-Zutaten**

- ▶ 300 g Wasser (lauwarm)
 - ▶ 400 g Weizenmehl 550
 - ▶ 100 g Hartweizengrieß
 - ▶ 15 g Olivenöl
 - ▶ 10 g Frischhefe
 - ▶ 10 g Salz
- Spätere Zugabe
- ▶ 100 g Mozzarella (gerieben)
 - ▶ 1 Prise Oregano

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Hartweizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

**Zeitstraster**

9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.10 Uhr
Brot formen

10.45 Uhr
Ofen vorheizen

11.15 Uhr
Backen

12.00 Uhr
Brot fertig



Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Nuss-Riese

Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 50 g Nussmischung (geröstet)
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Zucker
- ▶ 3 g Frischhefe

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	6 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Die knusprige Kruste und ihr angenehm karamelliges Aroma sind charakteristisch für Baguettes. In dieser Riesen-Variante mischt sich dazu der Geschmack gerösteter Nüsse. Der Teig ist schnell in der Mittagspause angesetzt, nach nur wenigen Stunden hat man dann schon ein leckeres XXL-Baguette auf dem Tisch und kann es zum Abendessen noch warm genießen.

🕒 Die Nussmischung im Mixtopf 2 Sekunden auf Stufe 5 hacken, dann umfüllen und alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben. Den Teig auf Knetstufe 1,5 Minuten mischen.

🕒 Die Nussmischung hinzugeben und auf Knetstufe weitere 10 Sekunden untermischen, dann den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zur gewünschten Baguette-Länge langwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Backleinen (alternativ Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen sowie ein Backblech auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🕒 Das Baguette auf das vorgeheizte Backblech heben, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben und 25 Minuten backen. 🍴

Zeitnaster

12.00 Uhr
Teig ansetzen

16.30 Uhr
Baguette formen

17.05 Uhr
Ofen vorheizen

17.35 Uhr
Backen

18.00 Uhr
Baguette fertig

Glossar

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

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

Anstellgut (ASG), auch **Starter** – Das Anstellgut ist ein Rest Sauerteig, der nicht gebacken, sondern zur späteren Verwendung aufbewahrt wird. Vor dem nächsten Backtag wird mit einem Teil des Anstellgutes sowie Mehl und Wasser ein neuer Sauerteig hergestellt (Auffrischung). 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 gemahlene 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 Fremd gärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück eingerührt werden. Würden die groben Bestandteile nicht verquollen, würden sie Wasser aus dem Teig ziehen, er würde zunehmend fester und trockener werden. Üblicherweise sollte die im Quellstück zu verquellende Menge nicht mehr als 30 bis 60 Prozent der Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse ausmachen. Je wärmer das Wasser, umso mehr kann davon gebunden werden.

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

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

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




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

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

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



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

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

Starter – siehe **Anstellgut**

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

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



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

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

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

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

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

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

Vorschau

BROT gibt es sechsmal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 12.01.2024

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
29.12.2023

Darum geht es unter anderem:



● Japanische Mikrobäckerei –
Takashi Nakamura im Porträt



● Triebmittel Hefewasser –
fruchtiges Aroma für Brote



● Das große Gekrabbel –
Schädlinge erkennen und loswerden



● Backen mit Roggen – Tricks und
Kniffe für spezielle Sorten

HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt, Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt (verantwortlich),
Edda Klepp

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare, Max Stecker

AUTORINNEN & AUTOREN
ADB Sachsen, Bärbel Adelhelm,
Nadja Alessi, Michelle Deschner,
Stefanie Herberth, Johannes C.
Hoflehner, Alexander Kluzny,
Sebastian Krist, Karl Oppenkamp,
Stevan Paul, Margarete Preker, Maïke
von Richthoven, Lisa Rixrath, David
Ruppert, Valessa Schell, Tanja Schlund,
Dieter Stegmaier, Andrea Thode

FOTOS
Andrea Thode, Johannes D./Wikicom-
mons, michael/Wikicommons; stock.
adobe.com: Alexander, Alfazet
Chronicles, alicja neumiler, Anastasia
Turshina, Andrey Popov, daffodilred,
Dennis, id-art, John, Julia Sedaeva,
Kabardins photo, kolesnikovserg,
Kurhan, madeaw, Magnus, Mara
Zemgaliete, Mikhail, Natalia Pyzhova,
nenetof, Nitr, nungning20, Pixel-Shot,
romeof, Tatyana Sidyukova, tilialucida,
unpict, Vadzim, witsawat

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg
Telefon: 040/42 91 77-0
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung)
Dennis Klippel, 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
Meßberg 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

NEU
Masterclass Brötchen



Masterclass Sauerteig

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



Masterclass Baguette

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



Masterclass Hefezopf

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



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



Uwe Riebow

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



Beate Kircheis

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



Sven Schwarzat

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Nichts zu Essen auf dem Tisch?

bit-stock.adobe.com - Marilisa



JETZT TESTEN

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

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

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