

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

ALLES ÜBER HIRSE

Vergessenes
Super-Getreide

ESTNISCHE BROTKULTUR

Reise ins Land
des Roggens

FEHLENDE TRIEBKRAFT

So rettest Du
Deinen Sauerteig

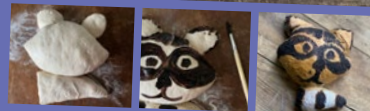
IM HEFT

Mehr als
30 Rezepte
kreativ &
gelingsicher

Mit einfachen Kniffen Brote
beeindruckend gestalten

So einfach, so besonders

Mit detaillierten Schritt-
für-Schritt-Anleitungen



6,90 EUR

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

Jetzt bestellen



Alle Grundlagen und detailliertes Hintergrundwissen zum Brotbacken – das gibt es in der neuen **BROT**Fibel „Brotbacken – Alle Grundlagen, Tricks und Kniffe“. Wissenswertes über Rohstoffe, das passende Equipment, richtiges Mischen und Kneten, die Prozesse im Teig, Brotaufbewahrung und Fehlervermeidung – das alles findet man hier in kompakter und leicht verständlicher Form. Auch wer sich mit Schnitttechniken für Brote oder Rezeptentwicklung auseinandersetzen möchte, wird in der neuen **BROT**Fibel fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten und die Prozesse dabei zu verstehen.

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

„Wir lieben es, dieses Heft zu machen. Und wir machen es für Menschen wie Dich. Umso froher und dankbarer sind wir, wenn Du mit im Boot bist und unsere Arbeit in der bestmöglichen Form unterstützt.“



EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser.

02/2023

Wir brauchen heute einige Worte mehr. Denn für Magazine wie unseres ist die Lage ernst. Rohstoffe sind knapp, Energiepreise steigen ins Unermessliche. Damit stellt sich für Zeitschriften die Existenzfrage. Das Manager Magazin bereitet seine Leserinnen und Leser bereits darauf vor, einige Ausgaben womöglich nur noch digital zu publizieren. Soweit wollen wir es mit **BROT** nicht kommen lassen. Aber wir brauchen die Unterstützung unserer Leserinnen und Leser. Hier ist eine Erklärung der Situation.

Als Verlag sehen wir uns seit mehr als einem Jahr Preissteigerungen ausgesetzt, wie wir sie seit Gründung vor 25 Jahren nicht erlebt haben. Die Herstellung von Papier erfordert einen hohen Aufwand an Rohstoffen und Energie. Und auch der Druck ist Energie-intensiv. Innerhalb eines Jahres sind die Stromkosten unserer Druckerei um mehr als 600 Prozent gestiegen. Das ist kein Schreib- oder Kommafehler – es sind mehr als sechshundert Prozent. Ähnlich verhält es sich mit den Preisen für Papier. Das schlägt auf unsere Druckpreise durch, die sich Monat für Monat massiv erhöhen. Langfristige Vereinbarungen sind in diesem Bereich nicht mehr möglich.

Dabei können wir manchmal nicht einmal auf dem Papier drucken, das wir gern hätten. Denn die großen Papierproduzenten haben ihre Produktion zum Teil großflächig auf

Verpackungskartons – Stichwort Versandhandel – oder Hygienepapire umgestellt. Diese sind günstiger zu produzieren und mit höheren Margen zu verkaufen als Bilderdruckpapier, wie es für hochwertige Magazine benötigt wird. Viele Rohstoffe und Qualitäten sind daher immer wieder gar nicht verfügbar. Das führt dann zu Abstrichen in der Qualität bei gleichzeitig steigenden Kosten.

Unsichere Perspektive

Bedrucktes Papier entwickelt sich zu einem Luxusgut, das nicht nur immer teurer wird, sondern zum Teil auch kaum erhältlich ist. Je nachdem, wie sich die Rohstoff- und Energiemärkte in den nächsten Monaten entwickeln, ist es nicht mehr sicher, ob wir jede Ausgabe in der gewohnten Auflage drucken können. Womöglich müssen wir uns darauf beschränken, nur noch an den Bahnhofsbuchhandel oder sogar nur an Abonentinnen und Abonnenten auszuliefern.

Was bleibt, ist natürlich immer die digitale Variante der Zeitschrift. Und wichtiger denn je ist das Abonnement. Und zwar für beide Seiten. Es sichert Dir den Bezug des Magazins und für uns ist es die wichtigste Finanzierungsquelle unserer Arbeit. Im Folgenden wollen wir erläutern, warum das so ist.

Vorweg: Jede Leserin und jeder Leser ist uns lieb und wichtig. Es gibt da keine erste und zweite Klasse. Die wichtigste Quelle zur Finanzierung unserer Arbeit ist allerdings das direkte Abo. Darum genießen Abonentinnen und Abonnenten besonders viele Vorteile. Aber zu den Details:

Die Balance aus Werbung und Verkauf

Magazine haben zwei Geldquellen: Werbung und Verkauf. Für viele Magazine ist Werbung dabei der bedeutendere Teil der Einnahmen. Er deckt alle wesentlichen Kosten, macht Verlage aber auch abhängig. Wenn Werbekunden so bedeutsam für die Finanzierung der eigenen Arbeit sind, verärgert man sie besser nicht. Ob direkt oder indirekt –



Für die Zukunft des Magazins sind Abonnements überlebenswichtig

Werbegelder haben oft Einfluss auf die redaktionelle Arbeit. Wir als Verlag lehnen das ab. Und nehmen die Konsequenzen gegebenenfalls in Kauf. Wir dienen unseren Leserinnen und Lesern. Wer werben möchte, ist herzlich willkommen, hat aber keinerlei Einfluss auf die redaktionelle Gestaltung. Es gibt Unternehmen, die das nicht schätzen und bei uns deshalb nicht werben.

Unabhängigkeit

So ist der Verkauf des Magazins die Haupt-Finanzierungsquelle. Das macht uns unabhängig. Uns wird immer wieder angeboten, dann im Magazin zu werben, wenn es auch einen wohlwollenden Artikel gibt. Wir haben dank unserer Leserinnen und Leser die Freiheit, das abzulehnen. Ins Heft kommt nur, was wir für wichtig und richtig halten.

Wenig Geld im Handel

Manche Menschen kaufen ihre Zeitschrift lieber im Kiosk um die Ecke, um den regionalen Handel zu unterstützen. Ein guter Gedanke. Bei Magazinen funktioniert er jedoch kaum. Je mehr Stellen am Verkauf des Heftes beteiligt sind, desto mehr Geld geht auf dem Weg verloren. Grob kann man sagen: Bei Zeitschriften mit geringer Auflage (Special-Interest-Titeln) gehen etwa 20 Prozent der Erlöse an den Kiosk, zirka 30 Prozent bleiben beim Großhandel, der die Kioske beliefert. 50 Prozent erhält der Verlag. Wer einen lokalen Laden unterstützen möchte, tut dies also nur mit Kleinstbeträgen. Geld verdienen Kioske mit großen Titeln wie Bild, Stern oder Spiegel. Bei einem Verkaufspreis von 6,90 Euro bleiben uns als Verlag nach Abzug der Mehrwertsteuer und der Handelsspanne am Ende etwa 3,20 Euro.

Drucken fürs Altpapier

Davon bezahlen wir allerdings noch Transport und Kommissionierung (also die Bündelung und Beschriftung), um die Hefte in den Handel zu bringen. Hinzu kommt, dass wir im Durchschnitt etwa 10.000 Hefte drucken müssen, um 3.000 bis 5.000 zu verkaufen. Denn nicht in jedem Laden werden alle gelieferten Magazine verkauft. Und nicht jeder Mensch kauft regelmäßig im selben Laden. Zwischen 50 und 70 Prozent der Hefte werden bereits mit der Gewissheit gedruckt, dass sie später ins Altpapier gehen. Wirtschaftlich und für die Umwelt ist das ein Desaster. Das gesamte System ist relativ kompliziert und aufwändig. Für jede Ausgabe müssen wir schließlich aus etwa 90.000 Verkaufsstellen die 3.000 bis 6.000 auswählen, von denen wir glauben, dass wir dort gute Verkaufs-Chancen haben. Für all das bezahlen wir einen Dienstleister.

Unterm Strich bleibt so nach all den Kosten von jeder Ausgabe, die im Handel gekauft wird, ein sehr kleiner Betrag – etwa 1,50 Euro für unsere Büroräume, Recherche-Reisen, Autorinnen und Autoren sowie das Team aus Redaktion, Grafik, Buchhaltung, Vertrieb und Verkauf. Davon allein könnten wir das Heft nicht finanzieren. Trotzdem stehen wir am Kiosk, weil es natürlich ein guter Weg ist, um von neuen Leserinnen und Lesern entdeckt zu werden. Wirtschaftlich ist es für sich genommen nur wenig attraktiv.

Gleiches gilt für Plattformen wie Readly. Hier finden wir neues Publikum. Aber pro Leserin oder Leser erhalten wir noch einmal bedeutend weniger, etwa 10 bis 20 Cent pro Ausgabe. Davon wäre ein Heft niemals zu finanzieren.



viele Vorteile und keinerlei Nachteile, weil es jederzeit kündbar ist



Nicht nur die Preise für Papier, auch Energie- und Transportkosten haben sich in den vergangenen Monaten vervielfacht. Vom Verkaufspreis des Magazins bleibt daher schon eine ganze Weile immer weniger übrig



Den stationären Fachhandel mit dem Einzelkauf zu unterstützen, ist ein nachvollziehbarer Gedanke. Einzig funktioniert das bei Special-Interest-Magazinen nur bedingt

Warum das Abo allen viel mehr bringt

Für unsere Abonentinnen und Abonnenten drucken wir exakt die benötigte Menge an Heften, produzieren kaum Altpapier und erlösen selbst nach Abzug von Abo-Rabatt, Kundenservice, Druck und Versand noch etwa 3,80 Euro des Heftpreises zur Finanzierung unserer Arbeit. Das Abo ist damit die wichtigste Quelle unserer Einnahmen und der Garant für unsere Unabhängigkeit.

Das ist der Grund, warum wir mit dem Abo kein Risiko, aber viele Vorteile bieten:

- Rabatt auf den Verkaufspreis des Heftes
- Lieferung im schützenden Briefumschlag frei Haus
- Kostenloser Zugang zur Digital-Ausgabe – zwei Wochen vor Erscheinen der gedruckten Ausgabe
- Digital kostenfreier Zugriff auf alle bisher erschienenen regulären Ausgaben, also mehr als 1.500 Rezepte
- Jederzeitige Kündbarkeit mit Geld-zurück-Garantie
- Rabatte auf Sonderpublikationen

Das alles können wir aber nur bieten, wenn das Abo direkt bei uns als Verlag abgeschlossen wird. Es gibt Plattformen wie Presseplus, die eigene Abo-Angebote vermarkten. Deren Kundinnen und Kunden kennen wir gar nicht. Daher können wir ihnen die App nicht freischalten und auch die Sonderangebote nicht zusenden.

Lösungen

Unsere Abonentinnen und Abonnenten sind die wichtigste tragende Säule unserer Arbeit. Daher freuen wir uns, wenn Du Dich heute für das risikolose Abo entscheidest. Wir freuen uns, Dich künftig dabei zu haben und arbeiten mit viel Herzblut daran, dass es sich für uns beide lohnt. Ein guter Einstieg ist das Schnupper-Abo mit zwei Ausgaben zum Preis von einer.

Eine weitere Weg ist die digitale Ausgabe. Du findest die dafür erforderliche Magazin-App kostenlos in den App-Stores von Apple und Google. Eine Browser-Version ist über die Website zugänglich. Für Abonentinnen und Abonnenten ist der Zugang zu beiden Versionen im Abo inklusive.


Und am besten bleiben wir auch digital in Kontakt via Social Media. Du findest uns auf Instagram sowie Facebook. Darüber hinaus ist unsere Facebook-Gruppe **BROTForum** ein fantastischer Ort für den Austausch mit der Redaktion sowie Gleichgesinnten. In den Beiträgen und Gesprächen dort finden wir immer wieder Inspiration für unsere Arbeit.

Herzliche Grüße


Sebastian Marquardt, Edda Klepp
Redaktion BROT


 BROTForum,
unsere Facebook-Gruppe




 BROT auf Instagram




 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Euer BROT an:

 redaktion@brot-magazin.de

BROTAkademie:

 brot-akademie.com

Inhalt

02/2023

Brot & die Welt

● **Estnische Brotkultur –**
eine Reise in das Land des Roggens

Seite 58

Verschiedenes

Editorial

Seite 3

Neuheiten

Seite 8

Meldungen rund ums Backen und Genießen

Euer BROT

Was Leserinnen und Leser backen

Seite 44

Wir haben Fragen

Was Leserinnen und Leser wünschen

Seite 47



16

Goldie



17

Milchbrötchen



18

Das Brot des Manito



19

Schnittlauch-Käse



20

Vollkorn-Dreikorn



21

Knusperlaib



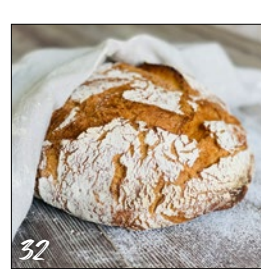
22

Zucchini-Altbrötchen-Kasten



30

Blumenbrot



32

Rustikaler Joghurtkloben



33

Gochujangbrot



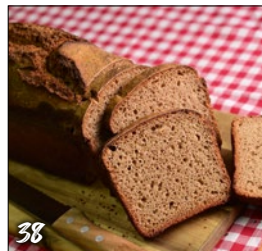
34

Hero



36

Rafaela



38

Dalia



40

Hartwig



42

Schroti



50

Khorasan-Auffrischbrot



51

Härdöpfel-Baumnußbrot



52

Winterliche Brombeerliebe



57

Li-La-Launebrot



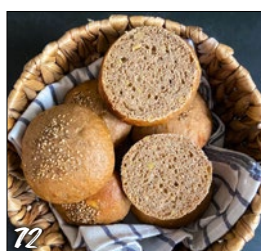
62

Roggenmalzlaib



64

Orangenlaib



72

Dinkel-Vollkorn-Burger



74

Tomatensalat „Sangrita“
mit Röstzwiebel-CROUTONS



76

Mortadella-Schnitzel
„Bologna“



78

Brioche-Palatschinken mit
geschmolzenen Aprikosen

Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

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

Philosophie

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

Temperaturen

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

Wasser

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

Zeitangaben

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

Sauerteig

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

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

Fachbegriffe

Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 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

Mühlenfinder Ausgewählte Adressen für gutes Mehl	Seite 52
Inspiration Alles rund ums Brot: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	Seite 54
BROTLaden Nützliche Produkte fürs heimische Backen	Seite 66
Shopfinder Onlineshops empfehlen sich	Seite 71
Die BROTKarte des guten Geschmacks Empfehlungen für Mühlen und Bäckereien	Seite 91
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98

Selbst ist das Brot

- **Backen mit Hirse –** **Seite 12**
nährhaftes Getreide mit besonderem Aroma
- **Besondere Brote, Teil 1 –** **Seite 24**
wie man außergewöhnliche Gebäcke formt

Glutenfrei leben

- **Fehlende Triebkraft –** **Seite 80**
so kann man glutenfreien Sauerteig noch retten



86 Softes Hirsemischbrot



87 Gewürz-Brötchenrad



88 Schoko-Nusszopf



89 Kicherlaib



90 Knusperstangen




92 Auffrischzack



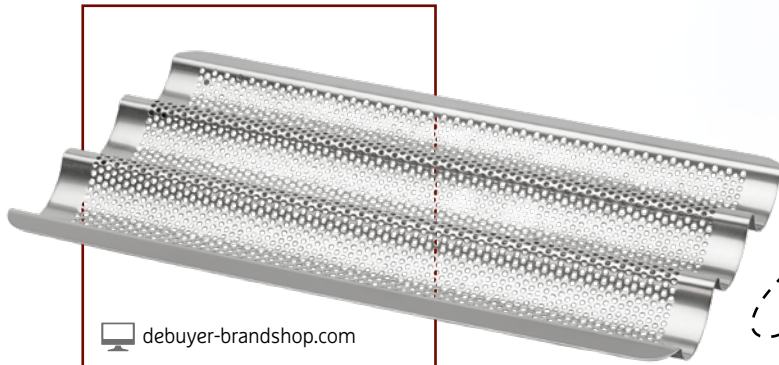
94 Zucchini-aufstrich


- Titelthemen
- Speed-Baking
- ✓ Glutenfrei

Olivenöl ist pur schon ein Genuss und vielfältig einsetzbar, auch beim Brotbacken. Neue Olivenöl-Variationen gibt es nun bei Pana+Laza. Der Hersteller betont, dass sich mit dem Bio-Olivenöl Peperoni neben Suppen, Gemüse oder pikanten Soßen auch Brotklassiker wie Bruschetta verfeinern lassen. Laut Pana+Laza ist es Bio-zertifiziert, vegan sowie laktose- und glutenfrei. Das Bio-Olivenöl mit Orange soll sich hingegen vor allem für weißes Fleisch, Ente und Lachs eignen. Aber auch zum Backen von Kuchen und Gebäck bietet sich das Öl an. Beide Öle sind in der 250-Milliliter-Flasche für einen Preis von je 9,90 Euro zu haben.

 panalaza.de

Neuheiten



 debuyer-brandshop.com

Erst vor kurzem wurde das Baguette von der Unesco zum immateriellen Kulturerbe ernannt. Der französische Hersteller de Buyer hat nun ein **Baguette-Backblech** aus beschichtetem Stahl zum Backen dreier solcher Stangenbrote im Programm. Die doppelte Perforierung des Blechs soll für eine gute Warmluftzirkulation und damit eine schnelle sowie gleichmäßige Wärmeverteilung sorgen. Das Blech ist bis 220°C backofen-, jedoch nicht mikrowellengeeignet und auch nicht spülmaschinenfest. Die Länge beträgt 37 und die Breite 16,2 Zentimeter. Es kostet 19,- Euro.

Der neue Russell Hobbs Distinctions Black **Toaster** verfügt über einen Bräunungsregler für sechs Bräunungsstufen und extralange Schlitze für größere Toast- oder Brotscheiben. Außerdem wirbt der Hersteller mit einem dazugehörigen Brötchenaufsatz und einem System zur Überprüfung des Backfortschrittes. Anhand einer LED-Anzeige wird die verbleibende Zeit beim Toasten angezeigt. Der Toaster ist aus gebürstetem Edelstahl hergestellt und kostet 99,99 Euro.

 de.russellhobbs.com



j-kinski.de



Mit dem Avocado Crunch verspricht J. Kinski ein neues Geschmackserlebnis, das sich zur Verarbeitung zahlreicher **Toppings** eignen soll. Die Mischung wurde laut Hersteller in Handarbeit hergestellt und abgefüllt, enthält Salz, schwarzen Sesam, Tomaten, Pfeffer, Chili und rosa Beeren. Die Lieferung erfolge CO²-neutral. Ein Glas à 50 Gramm kostet 6,99 Euro, drei Gläser im Paket 19,99 Euro.

Mit dem neuen Digital-Timer Safe möchte Gefu das Timing in der heimischen Küche erleichtern. Der **Timer** in Tresorknopf-Optik misst 9,5 Zentimeter im Durchmesser, 3,5 Zentimeter in der Höhe und ist in Schwarz gehalten. Per Knopfdruck können Uhr und Wecker eingestellt werden, die Timerfunktion wird per Drehen eingeschaltet. Dank eines Magnethalters kann man das Gerät am Backofen oder an der Dunstabzugshaube befestigen. Der Timer ist zum Preis von 17,95 Euro erhältlich.

gefu.com



heimatgut.com



Heimatgut hat neue **Brotaufstriche** im Sortiment. Aus, laut Herstellerangaben, 100 Prozent gerösteten Bio-Pistazien und ohne Zusatz von Zucker sowie Palmöl soll sich das neue Bio-Pistazienmus als Aufstrich oder Topping für süße und herzhaftere Bowls eignen. Auch der Bio-Schoko-Haselnuss-Spread wird Heimatgut zufolge aus Zutaten aus biologischem Anbau hergestellt. Vegan und glutenfrei soll er einen Ersatz für Nussnougat-Cremes mit Palmöl, Zusatzstoffen und raffiniertem Zucker darstellen. Der Bio-Schoko-Haselnuss-Spread im 250-Gramm-Glas kostet 7,50 Euro, das Bio-Pistazienmus 19,90 Euro pro 250 Gramm.


Gute Ergebnisse, was Kruste sowie Krume des Brotes anbelangt, lassen sich mit einem **gusseisernen Bräter** erzielen. Die Marke Küchenprofi hat einen solchen neu im Sortiment. Der runde Gusseisen-Bratentopf Provence mit einem Durchmesser von 24 Zentimetern bei einer Breite von 31,5 und einer Höhe von 11,5 Zentimetern fasst 4,2 Liter. Er ist außerdem im Durchmesser von 20, 22, 26 oder 28 Zentimetern erhältlich. Das Kochgeschirr ist laut Hersteller für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet, der Topf ist bis 250°C backofenfest und in verschiedenen Farbausführungen ab 129,- Euro zu haben.

kuechenprofi.de






Ingwer ist eine beliebte Backzutat. Für die Verarbeitung von frischem Ingwer wurde Squeeeasy erdacht. Der Hersteller betont, dass es sich dabei um die weltweit erste **Ingwer-Handpresse to go** handelt. Sie soll eine Kaltpressung ohne Fasern bei Erhaltung aller Inhaltsstoffe der Wurzel gewährleisten. Squeeeasy funktioniert ohne Strom, soll laut Hersteller nachhaltig und umweltbewusst sein und kommt inklusive Trinkbecher sowie Vorratsbehälter. Der Preis: 34,95 Euro.

 squeeeasy.com


Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel – soweit der traditionelle Brotteig. Um das Gebäck zu verfeinern, kann man dann beispielsweise auf **Gewürze** zurückgreifen. Der österreichische Gewürzhersteller Wiberg bietet neben Barbecue-Mischungen und Bio-Ursalzen auch mehrere Gewürzvariationen an. Darunter zum Beispiel Seven Spices, das sich an der thailändischen Küche orientiert und Wiberg zufolge einen frischen Ingwer- und Sumac-Geschmack hat. Die Safari-Gewürzmischung soll hingegen nach Kardamom und Paradieskörnern schmecken. Die Gewürze sind in der Einzelpackung ab 100 Gramm für 5,99 Euro und teils im Dreierpack für 16,99 Euro zu haben.




 wow-shop.wiberg.eu



Bei der neuen **Frischhaltedose** Provido handelt es sich dem Hersteller Gefu zufolge um eine hitze- sowie kältebeständige (-20° bis 300°C) Box. Frische und gekochte Lebensmittel sollen sich darin gut aufbewahren, aber auch einfrieren sowie erhitzen lassen. Die Dose besteht aus Edelstahl und soll luftdicht und aromatischer sein. Es gibt sie in drei Formen und je drei Größen. Mit der App „Vorrat“ lässt sich ein QR-Code auf der Box einlesen, so können Lebensmittelvorräte organisiert und rechtzeitig aufgebraucht werden. Die Frischhaltedose kostet ab 19,95 Euro.

 gefu.com

 zassenhaus.com

Mit neuen digitalen **Küchenwaagen** widmet sich Zassenhaus dem Thema des genauen Wiegens von Zutaten. Die Küchenhelfer sind in den Farben Kupfer, Anthrazit oder Edelstahl verfügbar und sollen per Sensor-Touch-Display intuitiv zu bedienen sein. In 1-Gramm-Schritten können bis zu 10 Kilogramm genau abgewogen und in Gramm, Kilogramm, Pfund sowie Milliliter angezeigt werden. Die Tare-Funktion erlaubt es, die Anzeige des Gewichtes auf Null zu stellen, um verschiedene Zutaten beim Hinzugeben einzeln zu wiegen. Eine Abschaltautomatik ist installiert. Der Preis: 29,99 Euro.



 grafschafter.de




Die Grafschafter Krautfabrik hat die Produktlinie kürzlich um eine fruchtige Version ihres Trendsetters ergänzt: Goldsaft & Apfel heißt die neue Mixtur. Der **Zuckerrübensirup** der Marke gilt als Klassiker unter den Brotaufstrichen. Daneben eignet sich der Aufstrich auch als Koch- oder Backzutat. Für den Inhalt eines 450-Gramm-Bechers werden laut Hersteller zwei Kilogramm rheinische Zuckerrüben und heimische Äpfel verarbeitet. Auf den Zusatz von Aromen, Farb- und Konservierungsstoffen werde verzichtet. Außerdem eignet sich der Sirup für eine vegane Ernährungsweise. Der Becher kostet 1,99 Euro.

Gutes Brot braucht Zeit. Darin sind sich im Grunde alle einig. Aber was, wenn die Zeit 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 neue **BROT**Sonderheft „**Schnelles BROT**“, das ab sofort über den Online-Shop bestellt werden kann. Außerdem wird darin Basiswissen zum Brot vermittelt und eine Anleitung, wie schnelle Heferezepte in eine Langzeitführung umgerechnet werden können. Das Sonderheft kostet 9,90 Euro.

 brot-magazin.de/einkaufen



 smeg.com

An der Zeitlosigkeit von Retro-Designs orientiert sich Smeg mit einem neuen **Handmixer** im 1950er-Jahre-Hochglanz-Stil. Das Gerät hat eine Leistung von 250 Watt und neun Geschwindigkeitsstufen. Außerdem verfügt der Mixer, der in verschiedenen Farben erhältlich ist, über ein Smooth Start System. Das soll einen weichen Startvorgang gewährleisten, bei dem die gewünschte Geschwindigkeit schrittweise erreicht wird. Auch ein Sekunden- sowie Minutenzähler mit Timer und eine Turbofunktion sind integriert. Als Zubehör sind je zwei Schneebesens, Quirle und Knethaken sowie ein Zubehörsbeutel dabei. Das Netzkabel hat eine Länge von 1,5 Metern. Der Preis: 159,- Euro.



Zassenhaus greift den Hygieneaspekt in der heimischen Küche auf und will mit einem **Edelstahlbrett** sowie einer -platte die nötigen Utensilien anbieten. Das Küchenarbeitsbrett mit den Maßen 43,5 x 32 Zentimeter soll genug Platz für verschiedene Zubereitungsaufgaben bieten. Noch mehr Platz verspricht Zassenhaus mit der Küchenarbeitsplatte (50 x 40 Zentimeter). Dank Abschlagkante soll diese auch bei kräftigem Kneten eines Teiges nicht verrutschen. Das Brett kostet 34,99 Euro, die Arbeitsplatte 49,99 Euro.

 zassenhaus.com

Backen mit **Hirse**

Nährhaftes Getreide

Hirse zählte lange zu den meist verwendeten Getreidesorten in Mitteleuropa, bis sie durch Weizen von dieser Position verdrängt wurde. Das aromatische Korn bereichert jede Mehlsammlung dank eines hohen Gehalts an Mineralien sowie Vitaminen. Dabei gibt Hirse Backwaren einen nussigen, manchmal herben oder auch süßlichen Geschmack.



Dem Namen nach macht Hirse vor allem eines, nämlich satt. Bereits im Mittelochdeutschen erhielt das Getreide die Bezeichnung hirs(e). Er stammt ursprünglich aus dem Althochdeutschen hirso oder hirs(i), das wiederum vom indogermanischen Wort hersja für Sättigung und Nahrhaftigkeit abgeleitet wurde. Tatsächlich verfügt Hirse über reichlich Vitamine und wertvolle Mineralstoffe, darunter viel Kieselsäure, Eisen und Vitamin B6, aber auch Kalium, Magnesium, Fluor und Schwefel.

Noch im Mittelalter gehörten verschiedene Hirsearten zu den meist angebaute Getreidesorten in Mitteleuropa. Mit zunehmender Nutzung von Weizen nahm die Bedeutung in dieser Region ab. In Teilen Asiens und Afrikas ist Hirse bis heute ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Im Jahr 2020 wurden weltweit allerdings nur zirka 89,2 Millionen Tonnen Hirse angebaut. Zum Vergleich: Bei Weizen brachte es die Landwirtschaft 2022 weltweit auf 783,92 Millionen Tonnen, also fast die neunfache Menge.

Genauere Einordnung

Botanisch wird Hirse zu den Süßgräsern gezählt, wie auch Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais und Reis. Man unterscheidet zwei Gruppen von Hirsepflanzen: Sorghum und Paniceae, auch als Kleinhirse oder Echte Hirse benannt. Die Körner der Sorghumhirse sind wesentlich größer und liefern auf dem Feld deutlich höhere Erträge als die des Paniceae-Getreides. Zur Gruppe dieser Kleinhir-

sen zählen unter anderem Teff (Zwerghirse) sowie Kolben-, Rispen- oder Perlhirse.

Das Getreide bevorzugt ein mildes Klima, reagiert empfindlich auf Staunässe und wächst nicht auf kaltem Boden. Länger andauernde Hitze und Dürre machen der mehrere Meter hohen Pflanze indes weniger aus. Auf sandigem Untergrund fühlt sie sich besonders wohl. Die Körner bilden sich aus zahlreichen weißen, gelben oder dunkelroten Blüten, die an Rispen wachsen. Das Getreide ist kräftig bis matt gelb und manchmal glasig, da der Carotin- und Eiweißgehalt je nach Sorte variiert.

Vollkorn-Eigenschaften

Vor der Verarbeitung müssen die Körner zunächst von Spelzen befreit werden. Damit sind schützende Blätter gemeint, die als Teil

Hirsekörner sind von Spelzen umgeben, die nach der Ernte entfernt werden müssen

Noch im Mittelalter war Hirse in Mitteleuropa weit verbreitet



HIRSE BESSER EINWEICHEN

Neben zahlreichen gesundheitsfördernden Stoffen enthält Hirse auch Phytinsäure, die Mineralien bindet, sodass sie nicht für den Körper verfügbar werden. Um dem entgegenzuwirken, sollte Hirse in Wasser für ein bis zwei Stunden eingeweicht werden. Auf diese Weise löst sich Phytin aus dem Getreide. Das Wasser muss man vor der Weiterverwendung der Hirse abgießen. Generell darf man Hirse nicht roh essen, da einige Enzyme im Korn enthalten sind, die dem Körper schaden können. Bei Hitze werden die Enzyme zerstört.

des Blütenstandes bei der Ernte an der Frucht verbleiben. Im Handel wird Hirse zudem oft als „geschält“ mit entfernter Schale verkauft, sodass es sich also nicht um ein Vollkornprodukt handelt.

Anders als zum Beispiel bei Weizen verteilen sich die wertvollen Mineralien und andere Nährstoffe über den gesamten Fruchtkörper, nicht nur zum Großteil auf die Schale, sodass das Getreide – gemahlen, als Flocken, Grieß oder ganzes Korn – trotzdem vollkornähnliche Eigenschaften aufweist. Eine Ausnahme bildet die dunkelschalige Braunhirse, eine Form der Rispenhirse. Unter diesem Begriff findet man Produkte, bei denen die Schale zu Mehl mitverarbeitet worden ist.

Im Gegensatz zu Weizen, Roggen und Gerste enthält Hirse kein Gluten und ist daher in der glutenfreien Backstube ein gängiger Er-



Hirsemehl kann auch zum Brotbacken verwendet werden

satz für die glutenhaltigen Brotgetreide. Aber auch in der klassischen Bäckerei kommt Hirse zum Einsatz. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Zum Beispiel kann das Korn als Ganzes oder in Form von Flocken in den Teig gegeben werden. Eine Verarbeitung als Koch- oder Brühstück ist sinnvoll, um die Wasserbindung im Teig zu erhöhen.

Mit Hirse backen

Eine weitere Option ist die Beigabe von Hirse- mehl. Empfehlenswert sind hierbei maximal 30 Prozent der Gesamtmehlmenge. Zum

Die verschiedenen Hirsearten zeichnen sich unter anderem durch einen unterschiedlichen Carotingehalt aus, der die Farbe bestimmt





In der glutenfreien Bäckerei ist Hirsemehl beliebt

einen, weil manche Hirsesorten einen sehr kräftigen Geschmack mitbringen – von mild-nussig, bisweilen leicht süßlich bis nussig-herb. Das muss man mögen. Zum anderen, weil das glutenfreie Mehl kein Klebergerüst im Teig bilden kann. Gluten verbindet sich zu einem stabilen Netzwerk, sobald glutenhaltiges Mehl wie Weizen oder Dinkel mit Wasser vermischt wird.

Und noch ein weiterer Punkt ist zu beachten: Zwar verfügt Hirse annähernd über den gleichen Anteil an Eiweiß wie Weizen, eine ebenso gute Wasserbin-

dung bedeutet das allerdings nicht. Verwendet man zu viel Hirsemehl im Teig, neigt das Gebäck dazu, trocken und bröselig zu werden.

Beide Aufgaben, für Stabilität und Wasserbindung zu sorgen, müssen im Teig also andere Mehle übernehmen. Es ist außerdem ratsam, bei der Wasserzugabe zunächst zurückhaltend zu sein und bei Bedarf schluckweise welches hinzuzufügen. Belohnt wird man mit nahrhaftem Gebäck, das geschmacklich einen besonderen Charakter in den Brotkorb zaubert. 🌱



Um Phytin aus der Hirse zu lösen, sollte man das Getreide vor der Weiterverarbeitung einweichen



Brot verleiht Hirse eine süßliche bis nussig-herbe Note

Anzeigen

Jetzt bestellen



Raffinierte
Rezepte
von Herzhaft
bis Süß

[www.brot-magazin.de/
einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)

040/42 91 77-110

service@brot-magazin.de



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



*Viele verschiedene
Ofenmodelle und -größen
für jede Küche und Backstube
sowie professionelles Zubehör!*

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

Vorteig

- ▶ 70 g Wasser (kalt)
- ▶ 70 g Goldhirseschrot (fein, alternativ Goldhirsemehl)
- ▶ 0,3 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich vermischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12 Stunden gehen lassen.

Kochstück

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 30 g Goldhirseschrot (fein, alternativ Goldhirsemehl)
- ▶ 10 g Salz

Die Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen und einige Minuten weiterkochen, bis die Masse puddingartig andickt, dann zugedeckt 2 Stunden abkühlen lassen. Bis zur Weiterverarbeitung kann das Kochstück bis zu 12 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.

Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ Vorteig
- ▶ 20 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 180 g Joghurt (Natur, 3,5% Fett)
- ▶ 6 g Frischhefe

Topping

- ▶ Goldhirseschrot (fein)

Tipp

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

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

Rezept & Bild: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com



Ein einfaches Mischbrot mit leicht goldgelber Farbe – das ist Goldie. Für den Farbstich ist Goldhirse zuständig. Sie hat einen besonders hohen Anteil an Beta-Carotin und bringt einen nussigen Geschmack ins Brot. Damit Goldie außerdem lange frisch bleibt, kommt ein Kochstück zum Einsatz.

☉ Die Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 4 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach unten in ein mit Goldhirseschrot ausgestreutes Gärkörbchen geben. Zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Ofen mit gusseisernem Topf samt Deckel auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling in den Topf stürzen, den Deckel schließen und in den Ofen geben. 10 Minuten backen, die Temperatur auf 230°C senken und weitere 40 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Hirse
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nach 10 Minuten nein



Zeitraster

19.00 Uhr
Kochstück ansetzen,
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
7.30 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.40 Uhr
Brot formen

10.10 Uhr
Ofen vorheizen

10.40 Uhr
Backen

11.30 Uhr
Brot fertig

Milchbrötchen



Vorteig (Poolish)

▶ 70 g Hefewasser (alternativ 1 g Frischhefe und 70 g Wasser)

▶ 70 g Weizenmehl 550

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

Hauptteig*

▶ Vorteig

▶ 250 g Milch (Raumtemperatur)

▶ 450 g Weizenmehl 550

▶ 70 g Butter (weich, in Stücken)

▶ 50 g Zucker

▶ 12 g Frischhefe

▶ 8 g Salz

*Ergibt 10 Stück

Tip

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Milchbrötchen sind eine Bereicherung auf jedem Frühstückstisch. Ihre flaumige, wattige Krume, umhüllt von knusprig gebräunter Kruste – einfach ein Gedicht zu fruchtiger Marmelade oder anderen süßen Aufstrichen. Am besten schmecken die weichen Brötchen ganz frisch, wenn sie gerade aus dem Ofen kommen.

🕒 Die Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Teigstücke zu jeweils etwa 95 g teilen. Jedes Teigstück rundschleifen und zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen.

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

🕒 Die Teiglinge mit einem etwa fingerdicken Stab (zum Beispiel Kochlöffelstiel) kräftig in der Mitte eindrücken. Mit der eingedrückten Seite nach unten auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen und zugedeckt weitere 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

🕒 Die Brötchen umdrehen, sodass die eingedrückte Seite wieder nach oben kommt, in den Ofen geben und mit Schwaden 8 Minuten anbacken. Dann die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 12-15 Minuten backen.

🕒 Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und kräftig mit Wasser besprühen, damit sie einen schönen Glanz bekommen. 🍴

Rezept & Bild: Tanja Schlund

📷 @schlundisworld

📘 /Schlundis.Blog

🌐 schlundis.com

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	14-18 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	20-23 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	190°C nach 8 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

19.00 Uhr
Poolish ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.45 Uhr
Brötchen formen

10.00 Uhr
Ofen vorheizen

10.30 Uhr
Backen

10.50 Uhr
Brötchen fertig



Lievito Madre

- ▶ 70 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Lievito Madre

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

Fermentolyseteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 380 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Manitobamehl (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 20 g BROTGranulat Hartweizen (alternativ 5 g Flohsamenschalen)

Die Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	38-40 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein

Tipp

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

Das Brot des Manito

Lievito Madre, eine lange, kalte Gare und backstarkes Weizenmehl – mehr braucht es nicht für diesen Laib. Seine Kruste ist wild aufgerissen, die Krume wattig-weich und großporig. Die karamellig-duftenden Scheiben möchte man sogleich noch warm genießen – als Butterbrot oder mit einem süßen Aufstrich, der den lieblichen Geschmack des Weizenbrotes unterstreicht.

Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 7 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen, anschließend für zirka 24 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen und einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig rundwirken. Den Teigling mit Schluss nach unten liegend einschneiden, in den vorgeheizten Topf geben, die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 30 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten backen. ■

Beim BROTGranulat handelt es sich um eine natürliche Zutat, vergleichbar mit einem getrockneten Kochstück. Mehr Informationen auf Seite 68 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.

Tipp

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

Brot
Akademie

Rezept & Bilder: Edda Klepp  @brotmagazin  /BrotMagazin  brot-magazin.de



Zeitraster

20.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen

Nächster Tag
7.00 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen

8.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.30 Uhr
Teig in den Kühlschrank geben

Übernächster Tag
9.00 Uhr
Ofen vorheizen

9.25 Uhr
Brot formen

9.30 Uhr
Backen

10.20 Uhr
Brot fertig

Schnittlauch-Käse

Frischkäse in Kombination mit Butter, Quark, Knoblauch und ganz viel Schnittlauch – das ergibt einen traumhaften Brotaufstrich. Doch nicht nur das: Die frisch-würzige Creme passt auch wunderbar zu Pellkartoffeln oder als Dip auf ein Buffet. Ein echter Alleskönner, fertig in wenigen Minuten.

☉ Die Butter mit Frischkäse, Quark, durchgepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einen Behälter geben und alles mit einem Pürierstab glattrühren.


☉ Schnittlauch in Ringe schneiden und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 🍴


Zutaten*


- ▶ 100 g Frischkäse (Natur)
- ▶ 80 g Quark (40% Fett)
- ▶ 75 g Butter (weich)
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 2 g Agavendicksaft (alternativ Zucker)
- ▶ 2 g Zitronensaft
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 1 Bund Schnittlauch

*Ergibt 300 ml

Rezept & Bild: Valesa Schell

 @brotbackliebeundmehr

 /groups/brotbackliebeundmehr

 brotbackliebeundmehr.com



Sauerteig

- ▶ 75 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 75 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-12 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 300 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 175 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: fest, leicht klebrig

Zeit gesamt: 11-17 Stunden

Zeit am Backtag: 5 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C
nach 10 Minuten

Schwaden: nein

Vollkorn-Dreikorn

Beim Vollkorn-Dreikorn ist der Name Programm, denn es besteht aus drei verschiedenen Vollkornmehlsorten: Weizen, Dinkel und Roggen. Das allein bringt schon ein kräftiges Aroma ins Gebäck, das vom Sauerteiggeschmack noch abgerundet wird. Kein Wunder, dass das Dreikornbrot 2021 zum Brot des Jahres gewählt wurde.

Die Zutaten 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2,5 Stunden gehen lassen. Nach 60 Minuten den Teig einmal dehnen und falten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit dem Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.


Rechtzeitig den Ofen sowie einen gusseisernen Topf samt Deckel auf 250°C vorheizen.

Den Teigling in den heißen Topf stürzen, über Kreuz einschneiden, den Deckel schließen und 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Deckel abnehmen. 🍴

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

Rezept & Bilder:
Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com



Zeitstraster

8.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

16.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

18.45 Uhr
Brot formen

19.20 Uhr
Ofen vorheizen

19.45 Uhr
Backen

20.40 Uhr
Brot fertig

Knusperlaib

Ein Alltagsbrot mit wenig Aufwand, dafür aber mit viel zum Entdecken für den Gaumen. Dazu eine weiche, malzige Krume, die mit langer Frischhaltung überzeugt. Der Anteil an Roggenvollkornmehl und Weizenkeimlingen gibt dem Brot seinen kräftig würzigen Geschmack, der zu allen herzhaften und süßen Belägen gleichermaßen gut passt.

☉ Alle Zutaten – außer Salz – 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

☉ Das Salz zugeben und den Teig auf schnellerer Stufe weitere 2 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten zur Gare und danach für 20-24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von zirka 45 x 30 cm dehnen. Dann einmal entlang der kurzen Seite zusammenfalten und kurz entspannen lassen.

☉ Den Teig zu einem runden Laib formen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Zugedeckt für 2-2,5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen stürzen, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur nach 10 Minuten auf 205°C reduzieren und weitere 50 Minuten backen. 🍞

Teig-Zutaten

- ▶ 375 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Weizenkeimlinge (alternativ Sesam, geröstet)
- ▶ 2 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 10 g Salz

Rezept & Bild: Gerda Göttling

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Hartweizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	25,5-30 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	225°C
Backtemperatur:	205°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



Zeitraster

18.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

19.45 Uhr
Teig den
Kühlschrank geben

Nächster Tag
18.00 Uhr
Brot formen

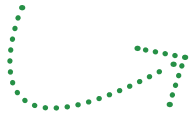
19.30 Uhr
Ofen vorheizen

20.00 Uhr
Brot backen

21.00 Uhr
Brot fertig

Zucchini-Altbroten-Kasten

Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix



Brotteige eignen sich ganz wunderbar zum Verwerten von Resten. So muss man nichts wegwerfen und bringt ganz nebenbei noch herrliches Aroma ins Brot. Durch Zucchinistückchen ist bei dem Kastenbrot außerdem eine lange Frischhaltung gewährleistet. Ein ideales Alltagsbrot, das mit wenig Aufwand gelingt.

Teig-Zutaten

- ▶ 190 g Wasser (kalt)
 - ▶ 300 g Weizenmehl 1050
 - ▶ 200 g Weizenmehl 550
 - ▶ 300 g Zucchini
 - ▶ 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
 - ▶ 75 g Buttermilch (kalt)
 - ▶ 70 g Lievito Madre (kalt)
 - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

Topping

- ▶ Maisgrieß (alternativ Mehl nach Geschmack)

- Die Zucchini in Stücke schneiden und in den Topf geben. Auf Stufe 8 für 6 Sekunden zerkleinern.
- Alle übrigen Zutaten – außer Salz – dazugeben und auf Stufe 4 für 20 Sekunden mischen. Dann den Teig 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.
- Das Salz hinzugeben und auf Teigstufe für 3 Minuten kneten.
- Den Teig in eine Schüssel geben, einmal dehnen und falten und zugedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils noch einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend langwirken und mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 23 cm) geben. Mit Maisgrieß bestreuen. Zugedeckt nochmals 120 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Brot in den Ofen geben und schwaden. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
Getreide: Weizen
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz: weich
Zeit gesamt: 6,5-7 Stunden
Zeit am Backtag: 6,5-7 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 200°C
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen

Rezept & Bild: Valesa Schell

@brobackliebeundmehr
 /groups/brotbackliebeundmehr
 brotbackliebeundmehr.com



10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.45 Uhr
Brot formen

15.20 Uhr
Ofen vorheizen

15.50 Uhr
Backen

16.40 Uhr
Brot fertig


Jetzt bestellen





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

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

Text & Bilder:
Maike von Richthofen

 @justbread.de

 /justbread.de

 justbread.de

Besondere Brote gestalten, Teil 1

Für jeden Anlass

Wer gerne Brot backt, tut das nicht nur im Alltag, sondern kann diese Leidenschaft auch zu speziellen Anlässen nutzen. Warum nicht mal ein selbstgemachtes Brot statt Blumen mitbringen? Gelegenheiten gibt es viele: Jubiläen, Taufen, Hochzeiten oder Geburtstage. Mit verschiedenen Techniken kann man dafür aus einem normalen Brot ein ganz außergewöhnliches machen – zum Beispiel, indem man es besonders formt.

Um ein Brot optisch in besonderer Weise zu gestalten, gibt es vielfältige Möglichkeiten – von der Formgebung über dekorative Schnitte als Verzierungen bis hin zum Bemalen oder die Arbeit mit einer Schablone. So kann man der Kreativität auf unterschiedliche Weise freien Lauf lassen und für jeden Anlass das perfekte Brot herstellen.

Für alle Brote in diesem Beitrag wird ein Grundrezept verwendet (siehe Kasten), das die Handhabung, gerade für den Einstieg, einfacher macht. Der Teig muss weich und flexibel genug sein, um die Form anzunehmen. Gleichzeitig braucht er eine gewisse Festigkeit, damit er sie später auch hält.

Sobald man sich mit der jeweiligen Vorgehensweise einer Technik vertraut gemacht hat, kann man sie für andere Rezepte adaptieren.



Ein Hauptschnitt von 5-6 mm Tiefe sorgt dafür, dass das Brot gezielt beim Backen aufbricht.



Dekoratives Einstechen des Teiglings, damit das entstehende Gärgas beim Backen entweichen kann

sodass er sich stabilisiert und nachher besser formen lässt. Diese Vorgehensweise empfiehlt sich für alle Techniken, mit denen dem Brotteig eine besondere Form gegeben werden soll, von der einfachen Herz- über individuelle Tierformen bis hin zu Blumengebilden gibt es hier viele Möglichkeiten.

Die Techniken eignen sich sowohl für reine Weizen- als auch für Dinkelbrote, darüber hinaus aber auch für Mischbrote mit hohem Weizen- oder Dinkelanteil.

Varianten der Gestaltung

Für die Weiterverarbeitung nach der Stockgare gibt es zwei Varianten: Der Teigling kann direkt geformt beziehungsweise verziert oder erst nach der Stückgare weiter bearbeitet werden.

Für die direkte Variante sollte man den Teig nach der ersten Stockgare zugedeckt für weitere 60 Minuten in den Kühlschrank stellen,



REZEPT GRUNDTTEIG

- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Anstellgut (optional, alternativ 25 g Weizenmehl 550 und 25 g Wasser)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5-8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 8-10 Stunden gehen lassen, dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Das Volumen sollte sich am Ende der Stockgare verdoppelt haben.



Der Teigling wird zunächst auf der Arbeitsfläche rundgeformt

Entscheidet man sich dafür, das Brot erst nach der Stückgare weiter zu bearbeiten, wird der Teig nach der Stockgare auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche gegeben und rundgeformt. Anschließend darf er zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen. Dann gibt man dem Teigling seine finale Grundform, indem man ihn rund- oder langwirkt und danach mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen gibt. Die Stückgare bei Variante zwei findet dann zugedeckt im Gärkorb im Kühlschrank statt. Anschließend wird der Teigling verziert und direkt in den Ofen gegeben.

Diese Herangehensweise empfiehlt sich für Techniken wie Bemalen, Stempeln, die Verzierung mit einer Schablone oder Sco-



Im nächsten Schritt erhält der Teigling eine leicht herzförmige Form und ein spitzes Ende

ring, also das Einritzen und Einschneiden von Mustern in die Teigoberfläche. Um diese Techniken geht es im zweiten Teil in der nächsten Ausgabe von **BROT** (03/23), die am 16. März 2023 erscheint. Im Folgenden werden zunächst beispielhaft unterschiedlich geformte Brote detailliert vorgestellt.

Backvorbereitung

Damit Brote nach dem Backen das gewünschte Muster sowie ihre Form auch halten und nicht unkontrolliert aufreißen, müssen die Teiglinge direkt vor dem Einschließen noch mindestens einen Hauptschnitt von 5-6 Millimeter Tiefe erhalten. Auf diese Weise kann das Gärgas während des Ofentriebs kontrolliert ausdehnen, ohne dass die Kruste aufreißt und das Motiv zerstört wird.

Alternativ kann man den Teigling auch am Rand mit mehreren kleineren Schnitten einschneiden oder – je nach Motiv, alternativ oder ergänzend – über den Teigling mit einem Zahnstocher dekorative Löcher setzen. Jedes Brot aus diesem Artikel wird bei 235°C Ober-/Unterhitze mit sofortigem Schwaden je nach Größe zwischen 25 und 45 Minuten gebacken.



Mit der Teigkarte wird der Teigling oben zweigeteilt



Die beiden Seiten rundet man mit den Händen vorsichtig ab

Technik: Besondere Formen

Verwendete Werkzeuge: Teigkarte, Schere, scharfes Messer, Pinsel
 Zusätzliche Zutaten (optional): essbare Blüten, schwarze und weiße Lebensmittelfarbe

Beispiel 1: Herzlaib

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und runden (Bild 1), dann 10 Minuten entspannen lassen.

Mit den Händen den unteren Teil spitz ausformen (Bild 2).

Den oberen Rand mittig mit einer Teigkarte ungefähr 6 Zentimeter weit einstechen und zerteilen (Bild 3).

Den Schnitt leicht auseinanderziehen und die beiden Seiten des Teiglings herzförmig abrunden (Bild 4).

Den Teigling zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten zur Stückgare stellen.

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

Den Teigling mit einer Schere und/oder einer scharfen Klinge rund um den Herzrand mit kleinen, dekorativen Schnitten einschneiden (Bild 5) und unter Schwaden in den Ofen geben. 45 Minuten backen.



Vor dem Backen wird der Teigling dekorativ eingeschnitten

Anzeigen

BROT und BROTSonderhefte sind auf www.brot-magazin.de/einkaufen erhältlich

HÄUSSLER

Backzubehör und Werkzeuge



Gleich online bestellen



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

Gratis Katalog anfordern: www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
 Telefon 0 73 71/93 77-0



6
Aus den zwei Teigsträngen formt man ein Herz

Beispiel 2: Herzstangenbrot

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 gleich große Portionen à zirka 440 g teilen. Jede Teigportion zu einem Rechteck von etwa 15 x 30 cm ausziehen und dann von der kurzen Seite zu einem Zylinder aufrollen. Mit Schluss nach unten zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen lassen.

Die Teigzylinder jeweils zu einem länglichen Teigstrang (Länge zirka 40-50 cm) formen, die Enden wie bei einem Baguette etwas spitz zulaufen lassen.

Die beiden Teigstränge gut bemehlen und auf einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) zu einem Herz legen, dabei die Enden überlappen und vorsichtig festdrücken (Bild 6). Die Enden verbinden sich besser, wenn man den Teig leicht mit Wasser besprüht. Zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten zur Gare stellen.

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

Nun können die Teiglinge verziert werden.

Variante 1: Erneut leicht bemehlen, dann mit einer Schere den Rand einschneiden (Bild 7). **Variante 2:** Den Teigling leicht befeuchten, mit einem Zahnstocher Löcher in die Oberfläche stippen und dann bestreuen, zum Beispiel mit essbaren Blüten (Bild 8) oder mit Saaten.

WEITERE BESONDERE BROTE

Teil 2 des Beitrags zu besonderen Broten beschäftigt sich ausführlicher mit den Techniken Bemalen sowie Stempeln, der Verzierung mit einer Schablone und Scoring – also das Einritzen und Einschneiden von Mustern in die Teigoberfläche. Er erscheint in **BROT** 03/23 am 16. März 2023.



7
Eine mögliche Gestaltungsform bietet das Einschneiden des Teiges

Den herzförmigen Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 25-35 Minuten goldbraun backen.

Beispiel 3: Waschbärbrot

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Etwa 290 g des Teiges abstechen und beiseite legen. Das größere Teigstück erneut rundwirken, dann für den Kopf leicht oval ausformen und die Enden jeweils spitz zulaufen lassen (Bild 9).

Das kleinere Teigstück mit der Teigkarte in zwei Teigstücke im Verhältnis zwei Drittel zu einem Drittel teilen. Idealerweise sticht man das größere Teigstück gleich so ab, dass sich daraus ein spitz zulaufendes Dreieck für den Schwanz formen lässt.

Das restliche Teigstück wiederum halbieren und die beiden Teiglinge rundformen. Aus den beiden Kugeln die Ohren formen (Bild 10).

Die Teigstücke auf einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) zusammenfügen und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten zur Stückgare stellen.

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



8
Alternativ kann der Teigling bestreut werden, zum Beispiel mit essbaren Blüten



9 Aus dem großen Teigstück formt man den Waschbärenkopf



10 Schwanz und Ohren werden neben dem Kopf drapiert

Mit schwarzer Lebensmittelfarbe das Waschbären gesicht aufmalen (Bild 11), die Ohren und den Schwanz ebenfalls einfärben. Für den Schwanz schwarze und weiße Streifen auftragen.

Den Teigling seitlich mit einem Zahnstocher mit vielen kleinen Löchern versehen und unter Schwaden in den Ofen geben. 45 Minuten backen.

Kreativität ist gefragt

Wer einmal angefangen hat, sich mit dem Formen besonderer Brote zu beschäftigen, wird schnell auf den Geschmack kommen. Mit der Zeit und etwas Übung können so außergewöhnliche Gebäcke entstehen, die sich bestens als Geschenk eignen und alle Blicke auf sich ziehen.

Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt und es lohnt sich, verschiedene Techniken miteinander zu kombinieren, zum Beispiel indem man Form und Farbe zusammenspielen lässt. Das bringt nicht nur Abwechslung in die eigene Küche, sondern auch auf den Speiseplan – belohnt wird die Mühe mit außergewöhnlichen Backergebnissen, die alle Sinne ansprechen. 🍪

NATURWEISSE FARBE SELBST HERSTELLEN

Zutaten

- ▶ 5 g Wasser (kalt)
- ▶ 1,5 g Kartoffelstärke

Spätere Zugabe

- ▶ 45 g Wasser (kochend)
- ▶ 25 g Maisstärke

Die Kartoffelstärke im kalten Wasser klümpchenfrei verrühren.

Die Masse in das kochende Wasser einrühren, dann auf eine lauwarme Temperatur abkühlen lassen und die Maisstärke klümpchenfrei einrühren, bis eine dickflüssige und deckende Basis entsteht.



11 Vor dem Backen bemalt man das Tier mit Lebensmittelfarbe



12 So sieht das Waschbärenbrot fertig aus

SCHWARZE LEBENSMITTELFARBE HERSTELLEN

Nicht immer ist schwarze Lebensmittelfarbe im Handel so einfach zu bekommen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, sich selbst eine möglichst dunkle Farbe anzurühren:

1. Mischt man grüne, blaue und rote Lebensmittelfarbe zu gleichen Teilen, ergibt sich ein dunkles Grau.
2. Schwarzes Kakao-Pulver mit Wasser vermengt ergibt ebenfalls eine sehr dunkle Farbe. Das Pulver mit ein paar Tropfen Wasser vermischen, bis eine klümpchenfreie, dickflüssige Farbe entsteht.

Alternativ kann Sepiatinte verwendet werden, allerdings schmeckt sie oft leicht salzig, was nicht zu jedem Gebäck passt.

Blumenbrot

Vorteig (Poolish)

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 0,2 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser auflösen und die Mehle einrühren, bis ein homogener, weicher Teig entsteht. Den Vorteig zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

Tipp

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

Fermentolyseteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)

Alle Zutaten 2-3 Minuten auf langsamer Stufe mischen und 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
 - ▶ 11 g Salz
 - ▶ 5 g Olivenöl
 - ▶ 2 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ Kurkuma
 - ▶ Rote Bete-Pulver (optional)

Topping

- ▶ Mohn (zusätzlich nach Geschmack zum Beispiel Kurkuma oder Reismehl)



Warum nicht mal ein Brot anstelle von Blumen schenken? Das kommt besonders gut an, wenn der fertige Laib aussieht wie eine schöne Blüte. Und dank farbigem Pulver im Teig bekommt die Krume eine wunderbare Marmorierung. So ist das Blumenbrot ein geschmackvoller Hingucker, den man garantiert nicht so schnell vergisst.

☉ Die Zutaten auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, danach 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig einmal dehnen und falten, dann 60 Minuten bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen, dabei nach 30 Minuten nochmals dehnen und falten.

☉ Den Teig laminieren (siehe Kasten) und dabei Kurkuma- sowie Rote-Bete-Pulver einarbeiten (Bild 1). Anschließend weitere 60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, dann für 20 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und 15 Minuten entspannen lassen. Nachstraffen und mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen legen. Für 120 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

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



HINWEIS

Beim Laminieren wird der Teig möglichst weit und dünn in alle Richtungen ausgezogen, ohne dabei zu reißen. Nach dem Hinzugeben der farbgebenden Zutaten, faltet man den Teig wieder zusammen, bis man einen kompakten Teigling erhält. So bilden sich zwischen den Teigschichten Farblinien.

6 Stücke Küchengarn mit einer Länge von je 45 cm abschneiden. Die Schnüre gekreuzt über dem noch im Gärkorb befindlichen Teigling verteilen (Bild 2). Die Abstände müssen nicht zwingend gleich groß sein. Eine Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) und ein Backblech (alternativ Backschieber) auf den Teigling legen und alles zusammen mit dem Gärkörbchen umdrehen, sodass der Teigling mit der Dauerbackfolie auf dem Backblech liegt.

Den Teigling von Mehleresten befreien und leicht mit Wasser besprühen. Mittig mit Mohn bestreuen. Über den restlichen Teigling nach Belieben Kurkuma, Reismehl oder ein anderes Gewürz- oder Beeren-Pulver sieben.

Die gegenüberliegenden Schnurenden mittig locker verknoten und das überstehende Garn abschneiden. In jeden abgeschnürten Bereich mit einer Rasierklinge oder einem Skalpell eine Blattform einritzen und auf dem Teigling mit einem Zahnstocher ein gleichmäßiges Punktmuster verteilen.

Den Teigling in den Ofen geben, direkt schwaden und 40 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Maike von Richthofen

@justbread.de

/justbread.de

justbread.de

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

Getreide: Weizen, Hartweizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: weich, bindig

Zeit gesamt: 36,5-38,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5 Stunden

Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 235°C

Backtemperatur: 235°C

Schwaden: beim Einschließen

Zeitraster

Nächster Tag		Übernächster Tag	
21.30 Uhr	9.40 Uhr	8.30 Uhr	10.45 Uhr
Vorteig ansetzen	Fermentolyseteig ansetzen	Teig formen	Ofen vorheizen
			11.00 Uhr
			Teig schnü- ren und dekorieren
			11.20 Uhr
			Backen
			12.00 Uhr
			Brot fertig

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Rustikalen Joghurtkloben

Teig-Zutaten

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Weizenmehl 550
- ▶ 400 g Joghurt (Natur, 3,5% Fett)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 1 g Frischhefe

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept & Bild: Denise Pissulla-Wälti

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	13,5-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



Ein großer Anteil Naturjoghurt ersetzt einen Teil des Wassers als Schüttflüssigkeit. Das gibt dem Brot nicht nur Saftigkeit, sondern auch eine leichte Säure – ganz ohne Sauerteig. Anders als bei vielen anderen No-Knead-Broten findet die lange Gare beim Joghurtkloben bei Raumtemperatur statt – so kann sich die mild-saure Note noch besser entwickeln.

☉ Die Hefe im Wasser auflösen, mit dem Joghurt mischen und mit den restlichen Zutaten gründlich mischen, sodass es keine Mehlnester mehr gibt.

☉ Den Teig einmal dehnen und falten, dann 12-18 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen, nach 2, 4 und 6 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Backofen mit einem gusseisernen Topf samt Deckel rechtzeitig auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 30 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☉ Den Teigling in den Topf stürzen, den Deckel schließen und 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Den Deckel für die letzten 10-15 Minuten abnehmen. ■



Zeitstraster

16.00 Uhr
Teig ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Ofen vorheizen

8.30 Uhr
Brot formen

9.00 Uhr
Backen

9.55 Uhr
Brot fertig



Gochujangbrot

Gochujang ist eine scharfe, fermentierte Gewürzpaste aus der koreanischen Küche. Als Zutat im Brotteig verleiht sie dem Laib einen fernöstlichen Charakter. Die kräftige Würze harmoniert mit frischen Frühlingszwiebeln und bringt einen interessanten geschmacklichen Kontrast in das milde Weizenbrot. Eine feurige Kombi für die winterliche Brotzeit.

☉ Alle Zutaten – außer Frühlingszwiebeln und Gochujang-Paste – auf langsamer Stufe etwa 3 Minuten mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig 4 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen und alle 60 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Die Frühlingszwiebeln sowie die Gochujang-Paste gleichmäßig auf der Teigoberfläche verteilen und den Teig erneut dehnen und falten, um die Zutaten einzuarbeiten. Den Teig anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur weitere 60 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig rundformen, mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben und 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Den Teig sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und mit Schwaden in den Ofen geben. Nach 20 Minuten die Hitze auf 200°C reduzieren und für weitere 25 Minuten backen. 🍴

Sauerteig

- ▶ 45 g Wasser (kalt)
- ▶ 65 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten gut verrühren und 10-12 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
 - ▶ 400 g Wasser (kalt)
 - ▶ 400 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 185 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
 - ▶ 12 g Salz
- Spätere Zugabe
- ▶ 80 g Frühlingszwiebeln (in schmale Ringe geschnitten)
 - ▶ 50 g Gochujang-Paste (alternativ Chilipaste)

Rezept & Bild: David Ruppert

@gamer_backt

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	17-19 Stunden
Zeit am Backtag:	7 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 20 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitraster

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.15 Uhr
Brot formen


13.45 Uhr
Ofen vorheizen


14.15 Uhr
Backen


15.00 Uhr
Brot fertig

Hero

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Roggen wird oft missverstanden als schweres Getreide, dessen Brot nur für herzhaftere Speisen geeignet ist. Dabei lassen sich damit auch leichtere Gebäcke herstellen. Sie bestechen mit vollmundigem Aroma, das von Marmelade bis Leberwurst allen geschmacklichen Spielarten eine perfekte Bühne bereitet. So wird HELLER Roggen zum Hero im Alltag.

Sauerteig

- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 10 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 310 g Wasser (warm)
- ▶ 400 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g BROTGranulat Roggen
- ▶ 12 g Salz

● Die Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

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

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und 50 Minuten backen. ■



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	12,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein

Tipp

Anstelle von BROTGranulat kann man 50 g Altbrot (geröstet, gemahlen) zum Teig geben.

Beim BROTGranulat 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 BROTGranulat ersetzt werden. Mehr Informationen auf Seite 68 oder unter brot-magazin.de/einkaufen.



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



Zeitnaster

7.00

Sauerteig ansetzen

18.00

Hauptteig ansetzen

20.20 Uhr

Brot formen

20.55 Uhr

Ofen vorheizen

21.25 Uhr

Backen

22.15 Uhr


Brot fertig

Rafaela

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	16,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	beim Einschießen

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de

Herzhafter Weizen ist ein Traum. Das dank Ruchmehl kräftige Glutengerüst lässt das Brot locker luftig werden, während ein Hauch von Roggen die herzhaften Aromen stärkt. Die im Roggen etwas aktiveren Enzyme sorgen aber auch für eine hintergründige mild-süßliche Note der Krume. Ein Brot für Menschen, die beim Kauen gern verschiedene Aromen ergründen.

Vorteig (Poolish)

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

Die Hefe im Wasser auflösen, das Mehl dazugeben, alles gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 250 g Wasser (eiskalt)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe

Tipp

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

- 🕒 Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.
- 🕒 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit Schluss nach oben im bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- 🕒 Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🕒 Die Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und mit Schwaden in den Ofen geben. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und 45 Minuten backen. 🍴



Zeitnasten

22.00

Vorteig ansetzen

Nächster Tag

12.00

Hauptteig ansetzen

14.30 Uhr

Brot formen

15.05 Uhr

Ofen vorheizen

15.35 Uhr

Backen

16.20 Uhr

Brot fertig

Dalia



Bei Kindern ist mit Dinkel-Vollkornbrot in der Regel kein Blumentopf zu gewinnen. Zu schwer, zu trocken, zu freudlos. Dabei kann auch ein solcher Laib locker-leicht gelingen. Sauerteig und ein Kochstück sorgen für die sonst vermisste Saftigkeit, das volle Korn für exzellentes Aroma.

Sauerteig

- ▶ 300 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 15 g Anstellgut

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

Kochstück

- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 40 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 14 g Salz

Die Zutaten in einem Topf gründlich verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Weiterrühren, bis die Masse puddingartig eindickt. Dann vom Herd nehmen, zudecken und 2-14 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Dinkelmehl Vollkorn

● Die Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen, den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 3 Stunden gehen lassen.

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

● Die Form in den Ofen geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und 50 Minuten backen. ■



Zeitraster

7.00
Sauerteig und
Kochstück ansetzen




16.00
Hauptteig ansetzen

18.50 Uhr
Ofen vorheizen

19.20 Uhr
Backen

20.10 Uhr
Brot fertig

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare


 @brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de





Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	12,5-18,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C sofort
Schwaden:	nein

Hantwieg

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



Zeitnaster

10.00
Teig ansetzen

18.00 Uhr
Brot formen

18.35 Uhr
Ofen vorheizen

19.05 Uhr
Backen

19.50 Uhr
Brot fertig

Hartweizen mit seinem zimtigen Aroma zaubert immer etwas Sommer-Gefühle in die Küche. Denn Brote aus dem sonnenverwöhnten Getreide werden vor allem in mediterranen Gefilden serviert. Im Norden wird es langsam einfacher, das Mehl im Handel zu finden, sodass man sich seltener mit dem gröberen Grieß als Ersatz zufriedengeben muss.

Teig-Zutaten

- ▶ 510 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 100 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz

- Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 10 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 7-8 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rundwirken und mit Schluss nach unten im bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen mit einem gusseisernen Topf samt Deckel auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigling sanft aus dem Gärkorbchen in den Topf stürzen, den Deckel schließen und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und 45 Minuten backen. ■

Tipp

Anstelle des Anstellguts kann der Teig auch mit 1 g Frischhefe getrieben werden. Diese Menge entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Hartweizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	9,5-10,5 Stunden
Zeit am Backtag:	9,5-10,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein

Schnroti

Jetzt wird es noch einmal winterlich-herb-rustikal. Denn die Mischung aus ganz viel Roggenschrot und wenig Roggenmehl muss man mögen. Nahrhaft ist sie allemal, gut sättigend obendrein. Und mit Butter oder herzhaften Aufstrichen ein Hochgenuss an kalten Wintertagen.

Sauerteig


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


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


Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 430 g Wasser (warm)
- ▶ 300 g Roggenschrot mittel (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 14 g Salz

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

- Die Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit Schluss nach unten im bemehlten Gärkorbchen 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und in den Ofen geben. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und 60 Minuten backen. ■

Tipp

Aroma und Konsistenz werden besser, wenn man das Brot nach dem Backen mindestens 24, besser noch 48 Stunden reifen lässt.



Zeitraster

7.00
Sauerteig ansetzen

17.00
Hauptteig ansetzen

20.20 Uhr
Brot formen

20.55 Uhr
Ofen vorheizen

21.25 Uhr
Backen

22.25 Uhr
Brot fertig



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	breiig
Zeit gesamt:	13,5-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	nein

Euer BROT

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



Ich habe das Kerni aus **BROT** 01/23 angesetzt und am nächsten Tag gebacken. Der Teig war etwas klebrig und ich habe nicht so eine schöne Form wie im Heft erreicht. Aber ich konnte es trotzdem nicht abwarten und habe es warm angeschnitten. Da hat es mir schon gut geschmeckt und abgekühlt ist es immer noch sehr gut. Es hat eine tolle krachende Kruste. Das Brot gibt es mit Sicherheit noch öfter.
Angelika Junge



Ich habe die Dinkelmilchbrötchen aus **BROT** 04/21 gebacken. Sie sind sehr fluffig und lecker. Allerdings hat mich die Salzmenge irritiert. Ich habe sie daher reduziert. Hier sind 18 Gramm angegeben, was ich als zu viel empfinde. Ansonsten ist es ein tolles Rezept.
Susanne Dax



Ich habe das Aroma-Emmer aus **BROT** 01/22 gebacken. Das ist ein tolles Rezept. Ich liebe Brote mit Buttermilch, daher stand dieses Rezept schon lange auf der Nachbackliste. Ein super aromatisches Brot mit weicher Krume. Die Stückgare habe ich durch eine höhere Temperatur verkürzt, weil es sonst nicht in meinen Arbeitstag gepasst hätte.
Evi Wa



Ich backe seit vielen Jahren meist Backmischungen oder Freestyle-Rezepte. Den Belag für unsere Brote in Form von Marmelade, Wurst und Schinken fertige ich mittlerweile auch zu 100 Prozent selbst. Nun folgte auch das erste eins zu eins nachgebackene Rezept in meinem Leben: das Pane Rimacinata aus **BROT** 01/23. Optik und Duft entsprachen den Erwartungen. An zwei weiteren Kreativ-Tagen kamen Schwabekorn Sunny aus **BROT** 02/20 sowie Harro, Rudi und Kerni aus **BROT** 01/23 in den Ofen und durften sich dem Urteil stellen. Mein Gewinner: Kerni, gefolgt von Harro, Rudi und last but not least Sunny. Das Brot Kerni wird Teil meiner Dauerauswahl.
Helm Meier



Ich habe mich an den Joghurt-Fluffies aus dem **BROT**Sonderheft **Schnelles Brot** versucht. Da ich mich vegan ernähre, habe ich die Brötchen mit Sojajoghurt gebacken. Sie sind einfach lecker und schnell zubereitet.
Heike Franzen

Bei mir sind es zuletzt gleich zwei Brote geworden: Ich hatte den Vollkornquader aus **BROT 01/23** mit selbst gemahlenem Roggen und schon etwas länger im Kühlschrank gestandenem Anstellgut angesetzt. Da sich nach fünf Stunden noch nicht viel getan hatte, dachte ich mir, da muss ich wohl zusätzlich noch etwas Schnelles zaubern. Die Wahl fiel auf das Flotte Bierchen aus **BROT 01/21**. Während ich das zweite Brot in der Mache hatte, durfte der Vollkornquader bei eingeschalteter Lampe in den Backofen und siehe da – es tat sich etwas. Somit wanderten beide Brote zusammen in den Backofen. Beide schmecken sehr gut, auch wenn sie total unterschiedlich sind.

Manuela Neumann



Bei mir war mal wieder Backtag. Ich backe zirka alle 10 bis 14 Tage für zwei Personen, drei bis vier Brote werden es dann. Heute im Angebot: Brotprofis Bauernbrot und das Champagnerroggen-Vollkorn aus dem **BROT Sonderheft Ricardo Fischers Lieblingsrezepte** sowie das UrMisch und die Urdinkel-Vollkorn-Kruste aus dem **BROT Sonderheft Backen mit Urgetreide**. Ich kann ja nie abwarten und muss immer ein Brot sofort anschneiden. Frisch gebackenes Brot liebe ich.

Heike Borek

Ich habe die Buchweizenwickel aus **BROT 06/22** gebacken. Da ich Hirsemehl nicht mag, habe ich auf Ruchmehl und 100 Gramm Lievito Madre zurückgegriffen. Die Gehzeit betrug 1,5 Stunden und dann noch einmal 30 Minuten, sobald die Wickel geformt waren. Ich finde sie sehr lecker.

Ruth Blume



Speedy Seedy aus dem **BROT Sonderheft Schnelles Brot** habe ich nachgebacken. Außerdem noch ein Mildes Haferbrot mit Urkornflocken, Gelbweizenmehl und Chiasamen aus demselben Heft.

Bernhard Mielchen Drachensklang

In der Adventszeit habe ich für jede Kerze ein Brot gebacken. Der Drei-Stufen-Klotz aus **BROT 03/21** hat sich als Wichtelgeschenk toll gemacht.

Angelika Hebenstreit



Darf ich vorstellen? Die Brote Kübra und Chica. Die Rezepte stammen aus **BROT 06/22**, der

5-Jahre-Jubiläumsausgabe. Der Teig war eine Nacht im Kühlschrank. Gebacken wurde in meinen gusseisernen Töpfen – das hat perfekt gepasst!

Gunda Häger



Für ein bisschen Entspannung im vorweihnachtlichen Trubel eignet sich Brotbacken hervorragend. KRUSTav und das Norddeutsche Landbrot aus **BROT** 04/21 sowie die Walnuss-Knusper-Kruste aus **BROT** 06/19 standen zuletzt bei mir auf dem Backplan.

Nicole Reitinger



Ich habe heute das Speedy Brown aus dem **BROT**Sonderheft **Schnelles Brot** gebacken. Es ist das erste Brot, das ich backe, bei dem Essig im Rezept steht. Ich habe mich gefragt, ob der Essig „nur“ für das Aroma ist oder ob er auch eine Funktion in der Teig-Reifung hat. So oder so, es riecht zum Anbeißen.

Anja Mäkelburg



Das Italienische Landbrot aus dem **BROT**Sonderheft **Backen mit dem Thermomix** habe ich mehrfach mit Manitobamehl gebacken. Außerdem habe ich das Baguette spontanéité aus **BROT** 05/21 in Brötchenform realisiert – ohne Anschnitt, da sie im Froster gelandet sind.

Romy Meyer



Mein Nachbar heißt Ulf und als ich ein Rezept dieses Namens in **BROT** 05/22 sah, musste ich es einfach backen. Dazu kam noch das Lazy Daisy aus **BROT** 06/22, weil ein Brot einfach niemals reicht. Das Lazy Daisy ist ein tolles Alltagsbrot. Sicher kennt jeder diesen wundervollen, einzigartigen Duft, der durch das Haus zieht, wenn frisches Brot gebacken wird. Bei mir überlebt es die Abkühlphase nicht – es ist dann einfach schon aufgefuttert. Beide Brote waren wieder sehr lecker. Allerdings habe ich Weizen gegen Dinkel getauscht.

Anja Ziegelski

Mein Thermomix kann also auch Brot. Ich bin echt positiv überrascht, wie gut alles geklappt hat. Ich habe die Dinkel-Bier-Kruste aus dem **BROT**Sonderheft **Backen mit dem Thermomix** nachgebacken.

Cora Rennt



Ich habe den Vollkornquader aus **BROT** 01/23 gebacken. Ich habe ihn am Abend mit Champagnerroggen angesetzt, am nächsten Morgen gebacken, dann direkt angeschnitten und verputzt. Auch wenn es nicht so kastig ist wie im Heft: Das Brot schmeckt himmlisch.

Anja Dannenberg



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.



Die Leserinnen und Leser **besser kennenlernen**

Wir haben Fragen

Als wir **BROT** vor fünf Jahren starteten, wussten wir gar nicht so genau, wohin uns diese Reise führen würde. Triebfeder war unsere Leidenschaft für dieses fantastische Lebensmittel und seine Herstellung. Wir hatten nur eine grobe Ahnung, mit wie vielen Menschen wir die teilen. Diese Menschen würden wir gern noch ein bisschen besser kennenlernen. Daher danken wir schon vorab allen, die sich die Zeit nehmen, an unserer Befragung teilzunehmen. Schneller geht es online: www.brot-magazin.de/umfrage



Wie oder wo beziehst/kaufst Du das Magazin **BROT**?

- Ich bin Abonnent/in der Print-Ausgabe
- Ich bin Abonnent/in der Digital-Ausgabe
- Ich kaufe (fast) jede Ausgabe im Handel
- Ich kaufe ab und zu ein Einzelheft
- Ich bekomme **BROT** von einem Freund/einer Freundin
- Ich war Abonnent/in, bin es jetzt aber nicht mehr
- Sonstiges: _____

Wenn Du das Magazin im Handel kaufst, wo genau vorwiegend?

- Im Zeitschriftenhandel
- Im Lebensmittelhandel
- In einer Mühle
- Sonstiges: _____

Wie bewertest Du die inhaltliche Kompetenz von **BROT**? (1 = sehr gut bis 6 = ungenügend)

- 1 2 3 4 5 6

Wie bewertest Du die optische Aufmachung von **BROT**? (1 = sehr gut bis 6 = ungenügend)

- 1 2 3 4 5 6

Wie bewertest Du die Glaubwürdigkeit von **BROT**? (1 = sehr gut bis 6 = ungenügend)

- 1 2 3 4 5 6

Wie bewertest Du den Abwechslungsreichtum der Themenwahl in **BROT**? (1 = sehr gut bis 6 = ungenügend)

- 1 2 3 4 5 6

Wie wichtig sind Dir folgende Aspekte an einem Magazin wie **BROT**?

	sehr wichtig	wichtig	weniger wichtig	nicht wichtig
Kompetenz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Informationsgehalt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aktualität	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Glaubwürdigkeit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abwechslungsreichtum in der Themenwahl	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Wie viel liest Du im Heft?

- alles etwa 3/4 die Hälfte etwa 1/4

An wie viele Personen gibst Du das Magazin weiter?

- keine
- eine Person
- zwei Personen
- drei Personen
- mehr als drei Personen

Beeinflussen die Inhalte des Magazins Deine Kaufentscheidung?

- häufig gelegentlich selten nie

Welche Themen interessieren Dich? (Mehrfachnennungen möglich)

- Rezepte
- Glutenfreie Rezepte
- Grundlagen-Artikel zu Triebmitteln
- Grundlagen-Artikel zu Zutaten und Rohstoffen
- Grundlagen-Artikel zur Zubereitung
- Grundlagen-Artikel zum glutenfreien Backen
- Foto-Anleitungen zur Zubereitung
- Internationale Brot-Kultur
- Reportagen aus Bäckereien
- Reportagen aus Mühlen
- Reportagen aus der Landwirtschaft
- Porträts anderer Hobby-Bäcker/innen

Wie häufig backst Du nach Rezepten aus **BROT**?

- täglich
- einmal pro Woche
- mehrmals pro Woche
- einmal pro Monat
- mehrmals pro Monat
- seltener

Was ist Dir an Rezepten wichtig?

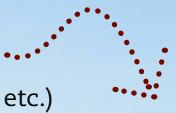
	sehr wichtig	wichtig	weniger wichtig	nicht wichtig
Einfachheit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Beispiel-Zeitplan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gewöhnliche Zutaten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Besondere Zutaten	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Abwechslung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Wie würdest Du Dich in Sachen Brotbacken selbst bezeichnen?

- Neuling ohne Erfahrung
- Neuling mit ersten Erfahrungen
- Erfahren
- Fortgeschritten
- Semi-Profi
- Profi

Was backst Du vorwiegend?

- Brote
- Kleingebäck (Brötchen, Baguette etc.)
- Ausgefallene Rezepte
- Kuchen





Mit welchem Triebmittel backst Du?

	immer	häufig	selten	nie
Frischhefe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Trockenhefe	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sauerteig	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lievito Madre	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hefewasser	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Welche sozialen Netzwerke nutzt Du?

	täglich	häufig	gelegentlich	selten	nie	kenne ich nicht
YouTube	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Facebook	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Instagram	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Twitter	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
TikTok	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pinterest	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Foren	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sonstiges:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Welche Medien nutzt Du, um Dich über das Brotbacken zu informieren? (Mehrfachnennung möglich)

- Zeitschriften
- Bücher
- Blogs von Hobby-Bäcker(inne)n
- Blogs von Profi-Bäcker(inne)n
- YouTube
- Facebook-Seiten
- Facebook-Gruppen
- Instagram
- TikTok
- Foren
- Sonstige: _____

Welche Blogs und Facebook-Gruppen nutzt Du am häufigsten?

Nutzt Du ausschließlich deutschsprachige Quellen oder auch englischsprachige?

- Beides
- ausschließlich deutschsprachige Quellen

Nutzt Du eines oder mehrere unserer digitalen Angebote? (Mehrfachnennung möglich)

	häufig	gelegentlich	selten	nie	kenne ich nicht
Digital-Magazin	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROTApp	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Website	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Instagram	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROT-Facebook-Seite	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROTForum (Facebook-Gruppe)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROT-Online-Shop	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROTKarte des guten Geschmacks	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
BROTAkademie	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Wie alt bist Du?

- 19 oder jünger
- 20-29
- 30-39
- 40-49
- 50-59
- 60-69
- 70 oder älter

Welchem Geschlecht fühlst Du Dich zugehörig?

- männlich
- weiblich
- anderes

Wie lange backst Du bereits Brot?

- seit weniger als 1 Jahr
- seit 1-2 Jahren
- seit 3-5 Jahren
- seit 6-10 Jahren
- seit 11-20 Jahren
- seit 21-40 Jahren
- über 40 Jahre

Wie viel Geld investierst Du ins Brotbacken pro Jahr?

- < 500 Euro
- 500-1.000 Euro
- 1.000-2.000 Euro
- 2.000-3.000 Euro
- >3.000 Euro

Wo kaufst Du Rohstoffe und Zutaten?

	immer	häufig	gelegentlich	selten	nie
Im Supermarkt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Im stationären Feinkosthandel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Im Mühlenladen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Bei einer Mühle online	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Im Online-Feinkosthandel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sonstiges:	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

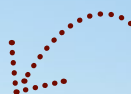
Entwickelst Du selbst Rezepte?

- Ja
- Nein

Welche Zeitschriften liest Du neben BROT?

Was gefällt Dir an BROT?

Was vermisst Du an BROT?



Den ausgefüllten Fragebogen bitte einsenden an:

Redaktion BROT
 Wellhausen & Marquardt Medien
 Mundsburger Damm 6
 22087 Hamburg



Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110



Tipp
Kamut findet sich im Handel auch unter der Bezeichnung Khorasan.

Teig-Zutaten

- ▶ 270 g Wasser (kalt)
- ▶ 130 g Vollmilch
- ▶ 300 g Kamutmehl Vollkorn
- ▶ 160 g Dinkelmehl 630
- ▶ 80 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Anstellgut (kalt)
- ▶ 50 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 20 g Zuckerrübensirup (alternativ Honig)

Spätere Zugabe

- ▶ 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
 Getreide: Kamut, Dinkel, Roggen
 Triebmittel: Sauerteig
 Teigkonsistenz: fest
 Zeit gesamt: 10-11 Stunden
 Zeit am Backtag: 10-11 Stunden
 Backzeit: 45-50 Minuten
 Starttemperatur: 250°C
 Backtemperatur: 200°C nach 10 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Khorasan-Auffrischbrot

Auffrischbrote sind eine tolle Möglichkeit, größere Mengen Anstellgut aus dem Kühlschrank aufzubrauchen. Man kann entweder Sauerteig oder auch Lievito Madre und einen Schluck mehr Flüssigkeit nehmen. Durch die Urkornmehle und den Altbrotanteil bekommt das Brot ein kräftiges und leicht nussiges Aroma.

☉ Alle Zutaten – außer Salz – 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.


☉ Das Salz zugeben und weitere 6-8 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Bei Bedarf können noch bis zu 25 g Wasser extra hinzugegeben werden. Den Teig einmal dehnen und falten, dann zugedeckt 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten nochmals dehnen und falten.


☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (etwa 30 cm) geben. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen in dieser Zeit etwa verdoppelt haben.

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

☉ Den Teigling einschneiden und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Valesa Schell

 /groups/brotbackliebundmehr

 @brotbackliebundmehr

 brotbackliebundmehr.com



Zeitstraster

8.00 Uhr
Teig ansetzen

14.45 Uhr
Brot formen

16.30 Uhr
Ofen vorheizen

17.00 Uhr
Backen

17.50 Uhr
Brot fertig



Händöpfel-Baumnussbrot

Übrig gebliebene Kartoffeln lassen sich wunderbar in einem Brotteig verarbeiten. Neben Geschmack bringen sie auch Feuchtigkeit und somit längere Frischhaltung ins Gebäck. Für Biss sorgen geröstete Walnüsse. Das leckere Ergebnis passt zum Frühstück, wie auch zum Abendbrot oder als Snack zwischendurch.

☉ Alle Zutaten – außer das Brühstück – 3 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

☉ Währenddessen die Walnüsse in ein Sieb geben, abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, etwa 1 Minute vor Ende der Knetzeit zum Teig geben und unterkneten. Den Teig zugedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundformen. In einem bemehlten Gärkorbchen mit Schluss nach oben zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen mit gusseisernem Topf samt Deckel auf 250°C vorheizen.

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und in den heißen Topf geben, den Deckel schließen und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Den Deckel 10 Minuten vor Backende abnehmen. ■

1 g Frischhefe entspricht in etwa der Größe einer Kirchererbse.

Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, dann sollte man sie jedoch schwaden. Anstelle von Weizen-Ruchmehl kann auch Weizenmehl 1050 verwendet werden. Dann sollte man jedoch zunächst etwas weniger Wasser in den Hauptteig geben und bei Bedarf nachkippen, sodass ein fester Teig entsteht.



Zeitwaster

15.00 Uhr
Brühstück ansetzen

20.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

Nächster Tag
8.15 Uhr
Brot formen

8.50 Uhr
Ofen vorheizen

9.20 Uhr
Backen

10.10 Uhr
Brot fertig

Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (kochend)
- ▶ 100 g Walnüsse

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, mit dem Wasser übergießen und zugedeckt 4-6 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 260 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 160 g Kartoffeln (gekocht, zerdrückt)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ Brühstück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	18-20 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C
	nach 10 Minuten
Schwaden:	nein

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

@little_kitchen_and_more

little-kitchen-and-more.com

Winterliche Brombeer-Liebe

Brombeeren sind mit ihrer herben, süß-säuerlichen Note echte Seelenwärmer in der kalten Jahreszeit. Zwar wachsen sie nicht im Winter, doch dank Tiefkühl-Brombeeren kann man auch in den Genuss kommen, wenn die Saison vorbei ist. Mit winterlichen Gewürzen verfeinert, avancieren die knubbeligen Früchte zu einem kräftigen Brotaufstrich.

- Die Brombeeren auftauen lassen.
- Die Vanilleschote einritzen, das Mark herauskratzen und zu den Brombeeren geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Zimtstangen quer halbieren.
- Brombeeren, Limettensaft, Zimtstangen, Rum und Gelierzucker verrühren und 1-2 Stunden ziehen lassen.
- Die Fruchtmasse unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen und dann für 4 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen.
- Eine Gelierprobe machen.
- In abgekochte, luftdicht verschließbare Gläser füllen und sofort verschließen. Die Zimtstangen nach Geschmack entfernen oder mit abfüllen. ■

Zutaten

- ▶ 1.000 g Brombeeren (tiefgekühlt)
- ▶ 350 g Gelierzucker 3:1
- ▶ 50 g Rum (optional)
- ▶ 2 Stangen Zimt
- ▶ 1 Limette
- ▶ 1 Vanilleschote (alternativ 7 g Vanillezucker)

GELIERPROBE

Die Gelierprobe dient dazu festzustellen, ob die zubereitete Fruchtmasse wie gewünscht fest wird, wenn sie in den Gläsern erkalte. 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.

Tipp

Die ausgekrazte Vanilleschote muss nicht entsorgt werden. Man kann sie in ein Glas mit Rohrzucker geben und einige Wochen stehen lassen. So stellt man seinen eigenen Vanillezucker her.

Rezept & Bild:
Gerda Göttling

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 60000



Aus Tradition gut

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

Zimmermann-Mühle



Gaimühle 1, 63923 Friedern
Tel.: 09378 99950



BLATTERT
MÜHLE & KORNSHAUS

GETREIDE
MEHLE
BACKZUTATEN

von den Höhenlagen
des Schwarzwaldes

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

PLZ 90000

Qualität aus der
Winkler Mühle

Backmischungen für Brot,
Kuchen und Gebäck
Verschiedene Mehle und Grieße
Müsli 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

PLZ 30000



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

Hagenmühle
Bahnhofstr. 18,
34393 Grebenstein
05674 206

www.hagemuehle.com

PLZ 50000



**Backen wie zu
Omas Zeiten**
www.horbacher-muehle.de



BIO MÜHLE



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



Mühlen-Finder

PLZ 70000



WALZ-MÜHLE

Erlebniseinkauf im
neuen Mühlenmarkt
oder im Onlineshop



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



Stingel-Mühle
72336 Balingen



Versandkostenfrei ab 45 €

**QUALITÄTSMEHLE
BACKMISCHUNGEN
BACKZUTATEN
& ZUBEHÖR**

www.mehlkaufen.de



Stettfelder Mühle
GETREIDEHANDEL · SPEDITION
MÜHLENLADEN · FUTTERMITTEL



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

76698 Ubstadt-Weiher
www.stettfelder-muehle.de

PLZ 80000

Mailänder MÜHLE



Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Tel.: 090 83/208 · Fax: 92 02 08

Online shoppen:
mailaender-muehle.de

Alle Mühlenprodukte auch in BIO
Besondere Spezialität
Gelbweizenmehl




DRAX·MÜHLE

SHOP

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

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



Die Wolfmühle



Scan mich

...unser Können
liegt in Ihrer Hand

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

- Onlineshop
- Hofladen
- Reinigungsanlage
- Gastronomie

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

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



Österreich



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



la mih la
Langers Mühlenladen

Alles rund ums
Backen, Kochen und
vieles mehr

www.lamuehla.at

Schubertstraße 15
3452 Atzenbrugg
Österreich

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



**GUTES FÜR
DICH!**

**EXZELLENTER BIOQUALITÄT -
GUT FÜRS BAUCHGEFÜHL!**

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

Bequem online bestellen unter
www.rosenfellner.at



HOCHMÜHLE FRAUENLOB IN PLAINFELD
FAMILIENBETRIEB SEIT 1931


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

Hochmühle Frauenlob
Dorf 15
5325 Plainfeld
www.frauenlob.at

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.

Eva Derndorfer
Drauf & Drunter – Aufstriche, Sandwiches, Tapas & Rezepte mit Brot
 Brandstätter Verlag
 160 Seiten
 ISBN: 978-3-7106-0638-0
 25,- Euro

 [brandstaetterverlag.com/
buch/drauf-drunter/](http://brandstaetterverlag.com/buch/drauf-drunter/)



Es gibt nicht die eine Uhrzeit, zu der Brot auf den Tisch gehört. Brotzeit ist einfach immer: zum Frühstück, in der Kaffeepause, beim Abendbrot oder beim gemütlichen Beisammensein mit Gästen. Manchmal muss es dann auch schnell gehen und sich der Snack möglichst unkompliziert auftischen lassen. Passende, vorwiegend vegetarische Rezeptideen für die ganze Familie werden im neuen Buch „Drauf & Drunter“ vorgestellt. Mit dabei sind gesunde Dips und Aufstriche, abwechslungsreiche Buttervariationen sowie Fingerfood und Tapas. Auch Salate, Aufläufe und Snack-Ideen aus Brotresten gehören zur bunten Palette.


Der YouTube-Kanal Weltverborgen eint mehr als 300.000 Abonnentinnen und Abonnenten. Regelmäßig werden sie dort mit leckeren Brotrezepten und zahlreichen Tipps in Kurzvideos versorgt, die die Zehn-Minuten-Marke selten überschreiten. Kanalbetreiberin Eva nennt das Brotbacken ihre Leidenschaft, was man ihr bei der Fülle an Videos auf Anhieb glaubt. Dabei mag sie vor allem vegane und glutenfreie Rezepte sowie Brote ohne Mehl. Alle Rezepte kreiert sie selbst und investiert viel Zeit in ihre Baktätigkeit.

Die Idee eines einfach herzustellenden No-Knead-Brottes hat den Geschmack so vieler Menschen getroffen, dass es bereits mehr als sieben Millionen Klicks generiert hat.

 Weltverborgen



Lutz Geißler
Süße Brote backen – einfach perfekt
 Verlag Eugen Ulmer
 272 Seiten
 ISBN: 978-3-8186-1651-9
 28,00 Euro

 ulmer.de/usd-7118484/suesse-brote-backen-einfach-perfekt.html

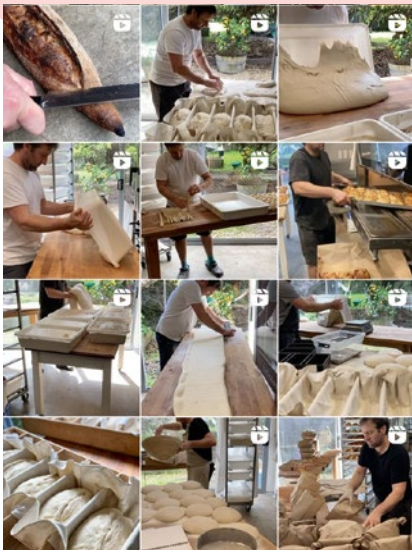


Lutz Geißler noch immer als Hobbybäcker zu bezeichnen, wird der Sache längst nicht mehr gerecht. Dass sein Herz nach wie vor für die Hobyszene schlägt, aus der heraus er sein vielseitiges Wirken entwickelt hat, ist seinen Büchern anzumerken – auch wenn er längst von diversen Profis gelesen wird. Geißlers neuestes Werk widmet sich süßen Broten. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen führt er seine Leserschaft in „Süße Brote backen“ durch die Welt der Stollen, Brioche, Milch- und Flechtgebäcke sowie zahlreicher regionaler Spezialitäten. Zudem vermittelt der Autor in Grundlagentexten Wissenswertes über die Herstellung und das notwendige Zubehör beim Brotbacken. Rund 50 Rezepte sind im Buch zu finden, da ist für alle etwas dabei.



In der Facebookgruppe **BROTForum** ist man gut aufgehoben, wenn man Lust auf allerlei Themen und Einfälle aus der **BROTWelt** hat. Dort können sich Heimbäckerinnen und -bäcker virtuell begegnen und sich über die gemeinsame Leidenschaft austauschen. Regelmäßig zeigen Leserinnen und Leser dort ihre Gebäcke, mit denen sie die Rezepte aus dem Magazin mit viel Lust und Liebe in die Tat umsetzen. Wer Fragen oder Schwierigkeiten hat, bekommt schnell Antwort von der hilfsbereiten Gemeinschaft. Updates rund um **BROT** wie Rabattaktionen oder Neuerscheinungen werden in der Gruppe gepostet, so dass alle auf dem Laufenden bleiben und niemand etwas verpasst.

Bäcker Grego, geboren in Granada und der Liebe wegen nach Australien umgesiedelt, betreibt aus der Küstenstadt Inverloch heraus seinen Instagram-Kanal theinvybaker, der schon rund 127.000 Followerinnen und Follower erreicht. Dort ist er selbst in Aktion zu sehen. Nimmermüde scheint er sich von Teig zu Teig zu arbeiten und dokumentiert seine Leidenschaft mit Hingabe. Das Ergebnis? Nicht nur hübsches Kleingebäck wie frisch glänzende Croissants, sondern auch Brote – teilweise in beachtlich großer Anzahl. Denn Grego bietet seine Produkte in ausgewählten Läden zum Verkauf sowie zur Lieferung in seinem Wohnort an – mit dem Lastenfahrrad. Eine tolle Idee aus Down Under.



invybaker.com
@theinvybaker



Maren Schwarz
Aus Liebe zum Brot
Callwey Verlag
208 Seiten
ISBN: 978-3-7667-2589-9
45,00 Euro

Für ihr Buch „Aus Liebe zum Brot“ ging Maren Schwarz auf die Reise in 15 professionelle Backstuben zwischen Hamburg, Wien und Zürich, um Bäckerinnen und Bäckern dort auf die Finger zu schauen. In dem Buch erzählt sie ihre Geschichten und präsentiert aus jedem Betrieb ein besonderes Rezept. Abgerundet wird das Werk mit Tipps und Kniffen rund ums Brotbacken, Wissenswertem über Brot und einem Vorwort von Lutz Geißler, der sich seit 2014 hauptberuflich dem Thema Brotbacken widmet. Und selbst das bloße Durchblättern macht bereits Spaß, denn auf zahlreichen großflächigen Abbildungen sind Brote und deren Herstellung zu bewundern. Eine Brotreise, die zum Nachbacken anregt.

callwey.de/buecher/aus-liebe-zum-brot/



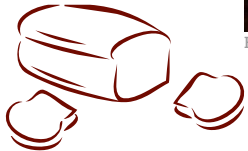
Häussler Backdorf
**Das große Holzofen-Backbuch – Brot, Brötchen,
 Kuchen & Süßes: 80 kreative Rezepte**
 Christian Verlag
 224 Seiten
 ISBN: 978-3-95961-687-4
 29,99 Euro



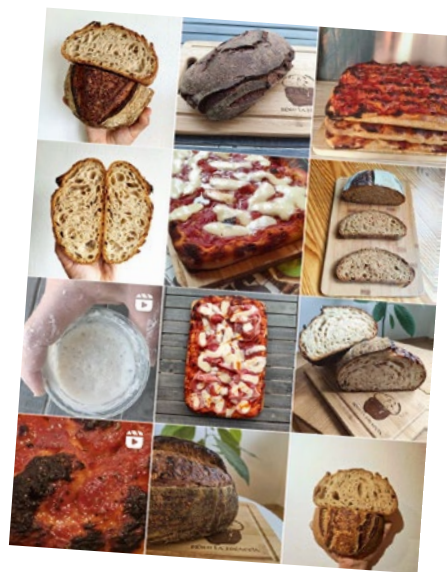
Bilder: Maria Brinkop


Brot- und Kleingebäckrezepte, süße Backerzeugnisse oder Grundlagen zum Vorteig und Arten des Reifeprozesses wie die Langzeitführung – im neuen Buch über das Backen im Holzofen kommt keines dieser Themen zu kurz. 80 erprobte Backrezepte für den Holzbackofen bekommen Heimbäckerinnen und -bäcker mit diesem Werk an die Hand und zudem echtes Backhandwerk sowie authentischen Geschmack versprochen. Praktisch: Alle ausgewählten Rezepte, vom Nussbrot über Brötchen und Käsekuchen bis zu Holzofenpizza und -baguette, eignen sich natürlich auch zur Zubereitung im klassischen Haushaltssofen. Ein Vorwort und einige Rezeptbeiträge hat der bekannte österreichische Koch Johann Lafer beige-steuert.

verlagshaus24.de/das-grosse-holzofen-backbuch



Glutenfreies Backen erfordert Anpassung und manchmal Verzicht. Doch überall, wo Alternativen gefunden werden wollen, warten auch tolle Ideen und spannende Neukreationen. Auf dem Blog von Karina, die sich als „Gluten-Free Goddess“ vorstellt, gibt es allerhand Beweise dafür. Einer davon ist das Gluten-Free Goddess Zucchini Bread – ein mit Zimt gewürztes Teebrot mit frischer Gartenzucchini. Es lässt sich außerdem mit oder ohne Eier backen und ist milchfrei. Das ganze Rezept gibt es online im Blog. Das Gluten-Free Whole Grain Rustic Olive Bread ist noch so ein schönes Beispiel. Der rustikale flache Laib soll zart und geschmackvoll sein, einem Focaccia gar nicht so unähnlich. Auch hier gibt es alle Zutaten und die genaue Vorgehensweise im Blog zum Nachlesen.




 @bjoernlafocaccia



Mehr als 4.300 Followerinnen und Follower hat der Instagram-Feed von Bjoern la Focaccia. Mit dem intergalaktisch anmutenden Spruch „May the Sourdough be with you“ lädt er dazu ein, sich an leckeren Sauerteigbrotten satt zu sehen. Der italienische Amateurbäcker, der sich selbst als teigsüchtig bezeichnet, ist in Ingolstadt heimisch und hat bereits über 200 Beiträge auf Instagram veröffentlicht. Von der herzhaft und üppig belegten Focaccia über das klassische, dunkelkrustige Brot bis zu kurios eingefärbten Krumen – hier kann man sich inspirieren lassen.



 glutenfreegoddessrecipes.com



Li-La-Launebrot

Tipp
Sollte die Rote Bete sehr saftig sein, kann man beim Pürieren 3 g Flohsamenschalen hinzufügen, damit das Wasser gebunden wird.

Sauerteig

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

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 10-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Rote-Bete-Einlage

- ▶ 200 g Rote Bete (gekocht)
- ▶ 10 g Olivenöl

Die rote Bete in Stücke schneiden und mit dem Olivenöl pürieren.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Rote-Bete-Einlage
- ▶ 225 g Wasser (warm)
- ▶ 225 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 80 g Walnüsse
- ▶ 12 g Salz

Rote Bete und Walnüsse, vereint in einem kräftigen Sauerteigbrot, passen perfekt in die kühlere Jahreszeit. Mit einem guten Vollkornanteil ist das Li-La-Launebrot reich an Nährstoffen und macht lange satt. Das Gemüse sorgt für eine saftige Krume und die Walnüsse geben den nötigen Knusperereffekt.

Rezept & Bild: Tanja Schlund

@schlundisworld

/Schlundis.Blog

schlundis.com

☉ Alle Zutaten 2 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 6 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig 2,5-3 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche langwirken und mit Schluss nach unten 90 Minuten im bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen und unter Schwaden in den Ofen geben. Nach 15 Minuten den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 190°C senken und weitere 45 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 15,5-22 Stunden

Zeit am Backtag: 5,5-6 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 190°C
nach 15 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,
nach 15 Minuten ablassen



Zeitstraster

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
9.30 Uhr
Rote-Bete-Einlage
zubereiten

9.45 Uhr
Hauptteig
ansetzen

13.00 Uhr
Brot formen

14.00 Uhr
Ofen vorheizen

14.30 Uhr
Backen

15.30 Uhr
Brot fertig

Leib – das Brot von **Estland**

Roggen. Roggen und nochmals Roggen

Text & Bilder: Triin Luik

In zahlreichen Ländern gehört Brot zu den Grundnahrungsmitteln. Auch in Estland ist das Gebäck Teil der Landesgeschichte. In ihrer Bäckerei Torditoimetus in Tartu halten Janika und Tiit Vaher die estnische Brotkultur in Ehren und bieten der Kundschaft sauergetriebene Roggenlaibe in verschiedenen Varianten an. Roggen hat in Estland der Gerste schon vor Jahrhunderten den Rang abgelaufen.

Erst 12 Uhr mittags öffnet die kleine Bäckerei Torditoimetus – frei übersetzt: „Tortelieferung“ – in der estnischen Stadt Tartu. Gründerin Janika Vaher und ihr Ehemann Tiit wollen nicht nachts vor dem Ofen stehen, wie es häufig in Bäckereien der Fall ist, um schon morgens frische Backwaren verkaufen zu können.

Gründung der Mikrobäckerei

Der Betrieb hat seine Wurzeln in einer Hausküche. Viele Estinnen und Esten backen daheim, da das Angebot für handwerkliches Brot nicht überall gegeben ist. Vor einigen Jahren fing Janika an, in der heimischen

Küche Torten herzustellen und auch in der Verwandtschaft sowie der Nachbarschaft anzubieten. Schnell wuchs ein kleiner Stamm interessierter Käuferinnen und Käufer heran.

Da Backen bekanntlich ansteckend ist, stieg ihr Ehemann Tiit später ein, allerdings mit Brot. Tagsüber zauberte Janika ihre Kreationen, nachts backte Tiit. Mit der Zeit geriet die heimische Küche allerdings zu klein für die zahlreichen Backwaren. So mieteten die beiden im Herbst 2020 Räumlichkeiten einer ehemaligen Bäckerei und gründeten „Torditoimetus“.

Die Bäckerei ist eine von zahlreichen Mikrobäckereien, die die estnische Bäckereilandschaft prägen. Es sind Klein- und Kleinstbetriebe, die oft aus einer Hobbybackstube hervorgegangen sind und eine Art Subkultur neben handwerklichen Bäckereien sowie Industrie bilden.





In solchen Rieghäusern wurde früher Brot und eingelagertes Getreide automatisch mitgeräuchert

Estnische Brotkultur

Die Brotkultur in Estland geht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Damals war Gerste die wichtigste Getreidesorte im Land. Mit der Zeit erkannten die Menschen, dass auch Roggen robust genug ist, um den heimischen Umweltbedingungen standzuhalten. So löste das Brotgetreide zwischen dem 11. und dem 13. Jahrhundert Gerste in Sachen Beliebtheit ab.

Fast zur gleichen Zeit errichtete man die ersten Mühlen in Estland und der Bäckereiberuf entstand. Lange Zeit wurde Getreide per Hand geerntet und mit runden Handmühlen aus Stein zu Mehl gemahlen, das man zu Vollkornbrot verarbeitete. Das Aussieben von Mehl zu Auszugsmehlen mit einem geringeren Schalenanteil war ein mühsamer Arbeitsschritt und das Ergebnis eher Wohlhabenden vorbehalten.



Die Bäckerei Torditoimetus öffnet erst mittags, da Janika und Tiit Vaher nicht nachts in der Backstube stehen möchten



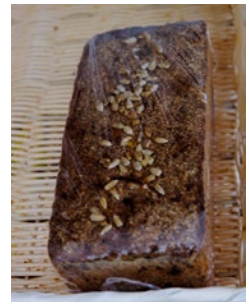
Tiit Vaher und seine Frau Janika haben ihre eigene handwerkliche Bäckerei in Tartu

Daher galt helles Brot als Statussymbol. Bei einfachen Menschen stand es höchstens zu Feierlichkeiten auf dem Tisch. In Hungersnöten wurde gar die ganze Getreidepflanze vermahlen und verarbeitet. Häufig mischte man Eicheln, Moos, Baumrinde, andere Pflanzen oder sogar Sand zu, um das Mahlen zu vereinfachen und weniger Getreide zu verbrauchen. Das bröselige sogenannte Spreubrot aus ungesiebttem Mehl war noch bis zum 20. Jahrhundert üblich.

Im 19. Jahrhundert wurde höherwertiges Brot in Estland zugänglicher, da der Getreideanbau zunahm und man das Mühlennetzwerk ausbaute. In den 1880er-Jahren erhielt ein



Handmühlen wie diese wurden bis ins 19. Jahrhundert genutzt



Roggenbrot wie dieses hat eine lange Tradition in Estland

Bäcker Tiit bei der Arbeit in seiner Backstube

Die Brote in der Bäckerei Torditoimetus werden mit Sauerteig getrieben

estnischer Getreidezüchter vom Gutshof in Sangaste weltweit mehrere Auszeichnungen für seine robuste Winterroggenart „Sangaste“. Das machte Estland als Roggenland bekannt, belebte den Export und erhöhte auch im Inland die Popularität des Getreides.

Rauchige Note

Estnisches Brot hatte früher häufig einen rauchigen Geschmack. Auf Bauernhöfen geschah fast alles unter einem Dach. Zum Teil wurde mit Öfen ohne Schornstein geheizt, sodass man Korn und Brot miträucherte.

ESTNISCHE BROTE

Estnisch	Deutsch	Beschreibung
rukkileib	Roggenbrot	Roggenanteil mindestens 90 Prozent der Gesamtmehlmenge, meist mit Sauerteig hergestellt, kann aber auch Hefe beinhalten
leib (seemneleib, peenleib, pähkileib)	Roggenmischbrot (Brot mit Saaten, Brot mit hellem Roggenmehl, Brot mit Nüssen)	Roggenanteil mindestens 50 Prozent der Gesamtmehlmenge, kann mit Hefe und/oder Sauerteig hergestellt werden
sai (röstsai, seemnesai)	Weizenbrot (Toastbrot, Weizenbrot mit Saaten)	Zu mindestens 50 Prozent aus hellem Weizenmehl, meist mit Hefe getrieben
sepik	Weizenmischbrot, Weizenvollkornbrot	Aus dunklem Weizenmehl und/oder mit Vollkornmehl, Kleie, Flocken, meistens mit Hefe getrieben
karask	Vollkornbrot	Aus Vollkorn als Fladen oder in Kastenform, in der Regel aus Gerste, mit Natron, Backpulver oder Hefe hergestellt

Mit der fortschreitenden Modernisierung im Land wurde allerdings immer weniger Brot zu Hause gebacken. Man kaufte es zunehmend in Bäckereien.

Die Auswahl ist vielseitig. Es gibt Kastenbrote und freigeschobene Brote, die, ähnlich wie in Deutschland, mit weiteren Zutaten veredelt werden, zum Beispiel mit Kernen, Nüssen, Schinken, Obst oder Gemüse. Darüber hinaus mögen die Estinnen und Esten Knäckebrötchen, Sandwich- oder Fladenbrote.

Mit dem estnischen Wort „leib“ (zu Deutsch: Brot) meint man in dem baltischen Land Brote, bei denen Roggen mindestens 50 Prozent der Gesamtmehlmenge ausmacht. Als Roggenbrot, „rukkileib“, bezeichnet man nur Brote mit einem Roggenanteil von mindestens 90 Prozent.

Bäckereilandschaft

Im Laufe der vergangenen Jahrzehnte hat sich die Bäckereilandschaft in Estland verändert. Die Bäckereidichte ist niedrig und nimmt weiter ab. Überwiegend werden im Handel süßes Kaffeegebäck, Backwaren aus Blätterteig und Brandteig sowie Kekse und süße sowie herzhaftes Piroggen angeboten.

Nur wenige Bäckereien haben sich auf das Brotbacken spezialisiert. Zudem dominiert die Backindustrie weite Teile des Marktes, sie



Die Zugabe von fermentiertem Roggenmalz gibt dem Brot einen würzigen Charakter

versorgt Supermärkte und andere Verkaufsstationen mit schnell hergestelltem, oft weizenlastigem Brot.

Mit den Industriepreisen kann es kaum eine Bäckerei aufnehmen. Daher ist Brot im Handwerksbetrieb häufig nur eine kleine Produktgruppe neben anderen Backwaren. Gebacken wird für eine bewusste Kundschaft, die das Handwerk schätzt, auf Zusätze verzichten oder engeren Kontakt zu Produzentinnen sowie Produzenten halten will.

Mit Sauerteig backen

Die Brote im Kleinbetrieb der Vahers basieren auf Roggensauerteig. Bei der Herstellung richtet man sich nach der Nachfrage. Manchmal kommt jeden zweiten Tag frisches Brot aus dem Ofen, manchmal nur zweimal in der Woche. Im Sortiment gibt es einfaches Roggenbrot, solches mit Früchten und Nüssen, ein anderes mit geräuchertem Schinken und Zwiebeln sowie ein dunkles Brot (auf Estnisch „Borodino leib“) mit Koriander und fermentiertem Roggenmalz.

Tiit verwendet Vollkornroggenmehl aus einer estnischen Biomühle. Hier wird Roggen der Sorte „Sangaste“ aus regionaler Landwirtschaft schonend auf Stein gemahlen. Auch das fermentierte und geröstete Roggenmalz stammt von dort.

Die verwendeten Rezepte hat Tiit aus einer Berufsschule mitgebracht und dann dem



Am Nachmittag hat sich das Brotregal meist schon geleert

eigenen Geschmack angepasst. Am Vorabend mischt er den Teig von Hand, wiegt ihn ab und legt ihn in Kastenformen. Bei Raumtemperatur lagern die Teiglinge bis zu den frühen Morgenstunden, dann wird gebacken.

Nur ein paar süße Gebäcke, Sauerteigweißbrote sowie wenige Produkte regionaler Kleinhersteller sowie die Füllmasse für eine Sorte Piroggen kaufen die Vahers fertig ein, um das Sortiment vielfältig zu halten. Den Rest stellen die Eheleute selbst her. Auf diese Weise entwickelten Janika und Tiit Vaher für sich eine gute Strategie, um die Kundschaft zufriedenzustellen und sich selbst gleichzeitig die Arbeit etwas zu erleichtern.

Trotz der industriellen Marktmacht mit Weizenprodukten ist Roggen in den letzten 100 Jahren in Estland das Brotgetreide Nummer eins geblieben. Auch in der Bäckerei Torditoimetus in Tartu hat es einen festen Platz im traditionell-handwerklichen estnischen Roggenbrot. 🍞



Rezepte für einen „Borodino leib“ finden sich unter dem Namen Borodinsky im **BROT**Sonderheft im „Backen International“ sowie in BROT 02/2018.

Roggenbrot gibt es in vielen Variationen, zum Beispiel mit Saaten und Trockenfrüchten



Roggenmalzlaib

Sauerteig

- ▶ 380 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 130 g Roggenmehl 1150
- ▶ 50 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 75 g Roggen-Anstellgut (alternativ anderes Anstellgut)

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-12 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 160 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 60 g Roggenmalzmehl (inaktiv, optional)
- ▶ 25 g Roggenkleie (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Zucker (alternativ Honig)
- ▶ 10 g Salz

Malzige Roggenbrote zählen zu den beliebtesten Broten in Estland und werden dort zu fast allen Anlässen serviert – gerne als Beilage zu Hauptmahlzeiten, als Butterbrot sowohl mit herzhaften als auch süßen Belägen oder geröstet als Snacks. Für diese Version wird zu 100 Prozent Roggenmehl verwendet. Das sorgt für einen kräftigen Geschmack und bringt mit wenigen Handgriffen echte estnische Brotkultur auf den Tisch.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen.
- Eine Kastenform (zirka 26 cm) gut einfetten, mit Roggenschrot ausstreuen.
- Den Teig in die Kastenform füllen, die Oberfläche glattstreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 225°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Rezept & Bilder: Triin Luik



Tip

Wer es nicht so süß mag, kann den Zucker weglassen oder stark reduzieren. Der Einsatz von Roggenmalz ist optional. Fällt es weg, einfach die Menge des Roggenmehls 1150 entsprechend erhöhen.

ESTNISCHE EIERBUTTER

Das Brot schmeckt am besten mit frischer selbstgemachter Butter. In Estland ist als Brotbelag Eierbutter beliebt. Dafür 10 lauwarmer hartgekochter Eier mit einer Gabel zerdrücken, 200 g Butter und etwas Salz hinzufügen, auf Wunsch mit Dill oder Petersilie würzen.



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	15 Stunden
Zeit am Backtag:	15 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	225°C
Backtemperatur:	210°C, sofort, nach 20 Minuten 200°C
Schwaden:	nein

Die Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C senken und weitere 30-35 Minuten backen. Für eine knusprigere Kruste kann das Brot am Ende weitere 5 Minuten ohne die Backform gebacken werden.

DAS ROGGENMALZBROT VERFEINERN

Das Roggenbrot lässt viele Experimente zu und wird in Estland in zahlreichen Varianten hergestellt. Dem Teig können beliebige Zutaten hinzugefügt werden, solange die Konsistenz stimmt. So werden beispielsweise gerne Trockenobst, gekochte Kartoffeln, Reste von Porridge, geriebene und getrocknete Karotten, rote Bete, Kräuter, Äpfel, Nüsse, Quark, Käse oder Schokolade in den Teig gemischt. Die Zutaten gibt man dem Teig nach dem Mischen hinzu und knetet sie auf langsamer Stufe 1-2 Minuten unter. Drei beliebte Varianten sind diese:

Variation 1

Malziges Kümmelbrot

- ▶ 20 g Kümmel (ganz, alternativ gemahlen)
- ▶ 5 g Koriander (gemahlen, optional)

Variation 2

Malziges Körnerbrot

- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 30 g Kürbiskerne
- ▶ 20 g Leinsaat (geschrotet)

Variation 3

Malziges Schinkenbrot mit Zwiebeln und Knoblauch

- ▶ 6 g Knoblauch (getrocknet)
- ▶ 20 g Röstzwiebeln (getrocknet, alternativ frisch geröstet)
- ▶ 150 g Rauchfleisch (in kleinen Würfeln, alternativ Räucherspeck)



Zeitraster

7.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

19.00 Uhr
Hauptteig ansetzen
und in die Form geben

20.30 Uhr
Ofen vorheizen

21.00 Uhr
Backen

22.00 Uhr
Brot fertig



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

Vorteig (Poolish)

- ▶ 90 g Orangensaft (frisch gepresst)
- ▶ 60 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 2 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich miteinander vermischen und zugedeckt für 14-18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 100 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 220 g Gelbweizenmehl 405 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 170 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Quark (40% Fett)
- ▶ 30 g Butterschmalz (alternativ Butter)
- ▶ 10 g Salz

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Gelbweizen, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 20-24 Stunden

Zeit am Backtag: 6 Stunden

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 200°C sofort, nach 30 Minuten Ofen abschalten

Schwaden: nein

Orangenlaib

Rezept & Bilder:
Karl Oppenkamp

Buttermilch und Quark verleihen dem Teig eine wattige Krume, während Orangensaft für Fruchtigkeit und Süße sorgt. Das Ergebnis ist ein leckerer Laib, der äußerlich an ein klassisches Weizenbrot erinnert, geschmacklich jedoch einem Stuten nahekommt. Ein tolles Gebäck mit unerwartetem Aroma.

- Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, dabei nach 45, 90, 135 und 180 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken. Den Teigling mit Schluss nach unten 60 Minuten bei Raumtemperatur im Gärkorb zur Gare stellen.
- Rechtzeitig den Backofen mit gusseisernem Topf samt Deckel auf 230°C vorheizen.
- Den Teig aus dem Gärkorb in den gusseisernen Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben. Die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und das Brot 35 Minuten backen. Den Deckel abnehmen, den Ofen ausschalten und das Brot weitere 10 Minuten in der Restwärme des Ofens backen. ▣

Zeittraster

18.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.15 Uhr
Brot formen

14.45 Uhr
Ofen vorheizen

15.15 Uhr
Backen

16.00 Uhr
Brot fertig



Ausgabe 01/2023
www.brot-magazin.de

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

HARTWEIZEN

Mehr als
Nudel-Getreide

FÜHRUNGSFRAGE

So steuert man
Sauerteig

MAYADAN TATLAR

Das Glück einer
Istanbuler Bäckerei

GLUTENFREIES FES

Weihnachten
bekömmlich
und lecker

So gelingen Z
Knoten &

des

6,90
A: 7,60



Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

ALLES ÜBER HIRSE

Vergessenes
Super-Getreide

ESTNISCHE BROTKULTUR

Reise ins Land
des Roggens

FEHLENDE TRIEBKRAFT

So rettest Du
Deinen Sauerteig

Mit einfachen Kniffen Brote
beeindruckend gestalten

So einfach, so besonders

Mit detaillierten Schritt-
für-Schritt-Anleitungen

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



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

IM HEFT
Mehr als
30 Rezepte
kreativ &
gelingsicher

Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

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

www.brot-magazin.de/einkaufen

service@wm-medien.de • 040/42 91 77-110

Brot Laden



Der Gär-Automat

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



platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

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

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



Gärkörbe

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



19,95 EURO

Dauerback- und Grillmatte

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

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



42,- EURO

BROTmesser, Hamburger

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

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

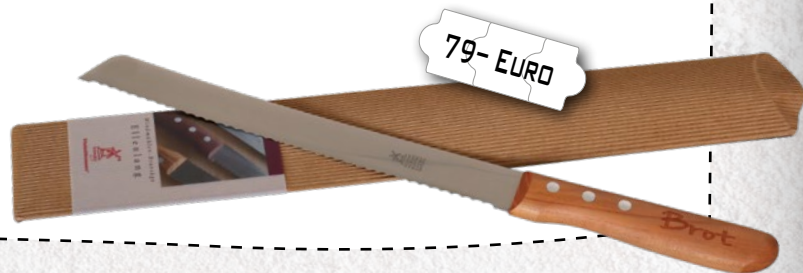
Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: carbon
 Oberfläche: feingepließtet
 Klingenlänge: ca. 182 mm
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

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

BROTmesser, Ellenlang

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

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



79,- EURO

Küchenthermometer

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



99,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



BROTLeinen

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

Brot

28,- EURO

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

Info

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

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

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

28,- EURO

Brot

BROTLeinen – Grün

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

29,- EURO

BROTKorb

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

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

BROTGranulat

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

AB 6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

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

Dosierung:

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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



19,80 EURO



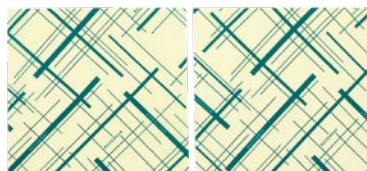
15,80 EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



24,80 EURO

Bee's Wrap 3er-Pack
Meadow Magic VEGAN



56,- EURO

Natürliche Verpackung

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

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

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

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



24,80 EURO

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



24,80 EURO

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

Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm



25,80 EURO

Bee's Wrap 3er-Set groß
33 x 35 cm



19,80 EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



CASO GourmetVAC 280 vollautomatisches Vakuumiersystem zum Vakuumieren von Lebensmitteln

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



159,99 EURO



39,99 EURO

„Vakuumier-Boxen VacBoxx EcoSet“

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

Gitternetzlappen „Teiger“

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

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



17,99 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Shopfinder



Elektrischer Allesschneider icaro 7

Klappbar, stabil und sorgt für optimale Schneidergebnisse – ob hauchdünn oder bis ca. 14 mm dick. Der Vollmetall-Allesschneider kann platzsparend zusammengeklappt (10 cm Breite) und verstaut werden.

www.ritterwerk.de

Dinkel von der Schwäbischen Alb
Auf eigenen Äckern baut Häussler wertvolle Getreidesorten an, die in regionalen Mühlen zu verschiedenen Mehlsorten vermahlen werden.
Erhältlich unter www.backdorf.de



Jetzt bestellen

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



www.brot-magazin.de/einkaufen



ritter
QUALITY SINCE 1905

MADE IN GERMANY

ritterwerk – ein familiengeführtes Traditionsunternehmen, das seit 1905 Hausgeräte ausschließlich „made in Germany“ fertigt.

Geräte und Werkzeuge zum Backen

HÄUSSLER



www.backdorf.de

Geballtes Wissen



www.brot-magazin.de/einkaufen

Kochstück

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

Das Mehl ins Wasser rühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Dabei stetig umrühren, bis das Kochstück puddingartig andickt. Mindestens 4 Stunden zugedeckt abkühlen lassen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.



Quellstück

- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 8 g Flohsamenschalen

Flohsamenschalen und Wasser gründlich vermischen und zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Kochstück
- ▶ Quellstück
- ▶ 170 g Wasser (kalt)
- ▶ 660 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 300 g Kartoffeln (gebacken, siehe Tipp)
- ▶ 115 g Sauerteigreste (kalt, alternativ 75 g Dinkelmehl 630 und 75 g Wasser)
- ▶ 90 g Olivenöl
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 9 g Frischhefe

Topping

- ▶ 30-50 g Milch
- ▶ Sesam (optional)
- ▶ Wasser (zum Besprühen)

*Ergibt 16 Stück



Die Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft etwa 15 Minuten backen, bis sie weich sind.

Rezept & Bild: Marta Ullmann

@martaullmann

/martaullmannf

martaullmann.com



Zeitraster

14.00 Uhr
Kochstück ansetzen,
Quellstück ansetzen

19.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

**Nächster Tag
8.00 Uhr**
Brötchen formen

10.45 Uhr
Ofen vorheizen

11.15 Uhr
Backen

11.35 Uhr
Brötchen fertig



Dinkel-Vollkorn-Burger

Vollkorngebäck muss nicht trocken sein – im Gegenteil. Mit dem richtigen Rezept sind sogar fluffige Burgerbrötchen ganz einfach zuzubereiten. Das zeigen die aromatischen Buns, die für extra viel Saftigkeit mit Kartoffeln und einem Flohsamenschalen-Quellstück verfeinert sind. Da wird der Belag schon fast zur Nebensache.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig einmal dehnen und falten und zugedeckt 60 bis 120 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Danach für 12 Stunden in den Kühlschrank geben.

☉ Den Teig in 16 gleich große, jeweils etwa 100 g schwere Stücke teilen, rundschleifen und auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) legen. Die zugedeckten Teiglinge 3-4 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 165°C Umluft vorheizen.

☉ Unmittelbar vor dem Backen die Brötchen mit Milch bepinseln und nach Geschmack mit Sesam bestreuen.

☉ Die Brötchen 20 Minuten backen. Gleich nach dem Backen die noch warmen Brötchen mit Wasser besprühen. ☑

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	21-23 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	165°C
Backtemperatur:	165°C
Schwaden:	nein

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 Frischbackenes die übrigen Zutaten und hebt das Geschmacks-Niveau.

Rezepte & Styling: Stevan Paul
Fotografie: Andrea Thode

Tomatensalat
„Ardiente“ mit
Röstzwiebel-
Croûtons



Montadella-
Schnitzel
„Bologna“

Brioche-
Palatschinken mit
geschmolzenen
Aprikosen





Tomatensalat „Ardiente“ mit Röstzwiebel- Croûtons

Der würzig-pikante Tomatensalat wird mit Röstzwiebel-Brotcroûtons getoppt – ein saftig-knuspriges Vergnügen und ein heißer Kandidat als neuer Lieblingstomatensalat. Feurig – auf Spanisch: ardiente – ist diese Vorspeise allemal.

● Die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Langpaprika schräg in Scheiben schneiden. Die Paprika aus dem Glas in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse salzen.

● Aus Sangrita, Essig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren und diese leicht salzen.

● Die Röstzwiebeln fein zerreiben.

● Das Brot würfeln und mit dem Sesam in einer Pfanne trocken anrösten.

● Butter und Röstzwiebeln mit in die Pfanne geben und noch 1-2 Minuten durchschwenken, dann leicht salzen.

● Den Dill fein schneiden und untermengen.

● Die Zwiebel pellen und in Ringe schneiden.

● Das Gemüse auf Tellern verteilen und mit Zwiebelringen toppen. Mit Vinaigrette beschöpfen und mit den Croûtons bestreut servieren. ■

Zutaten (für 2-4 Personen)

- ▶ 400 g Tomaten
- ▶ 50 g Langpaprika (grün)
- ▶ 250 g Paprika (gegrillt, aus dem Glas)
- ▶ 100 ml Sangrita classico (alternativ scharf gewürzter Tomatensaft)
- ▶ 3 EL Rotweinessig
- ▶ 4 EL Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ 20 g dänische Röstzwiebeln
- ▶ 2 Scheiben Weißbrot (alternativ Mischbrot)
- ▶ 1 TL Sesamsaat (schwarz, optional)
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 2 Zweige Dill
- ▶ 1 kleine Zwiebel (rot)

Zubereitungszeit



25 Minuten

Montadella-Schnitzel „Bologna“

Doppelt und dreifach dicker geschnitten als gewöhnlich, wird aus der italienischen Mortadella-Wurstspezialität ein köstliches Schnitzel.

Zutaten (für 2 Portionen)

- ▶ 300 g Tomaten (mittelgroß)
- ▶ Salz
- ▶ 2 EL Balsamico-Essig
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ 4 EL Olivenöl
- ▶ Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- ▶ 1 kleine Zwiebel (rot)
- ▶ 1 Ei (Größe S)
- ▶ 1 EL Schlagsahne
- ▶ 4 Scheiben Mortadella (dick geschnitten)
- ▶ 1 EL Weizenmehl 405
- ▶ 5 EL Semmelbrösel
- ▶ Eine Handvoll Basilikumblätter (frisch)

- Die Tomaten in Scheiben schneiden und salzen.
- Aus Essig, Honig und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren, diese leicht salzen und pfeffern.
- Die Zwiebel halbieren, pellen und in feine Spalten schneiden, zur Vinaigrette geben.
- Die Tomaten mit der Vinaigrette beschöpfen und ziehen lassen.
- Das Ei mit Sahne verquirlen.
- Die Mortadella in Mehl wenden, leicht abklopfen, in der Ei-Sahne baden, dann abtropfen lassen und mit den Bröseln panieren. Die Panade fest andrücken.
- Zwei Fingerbreit Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Mortadella-Schnitzel nacheinander hineingleiten lassen und in wenigen Minuten goldbraun frittieren, dabei einmal wenden.
- Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen.
- Die Tomaten und mit Basilikumblättchen toppen, dann zu den Schnitzeln servieren. ■

Zubereitungszeit



30 Minuten





Brioche-Palatschinken mit geschmolzenen Aprikosen

Palatschinken mit Brioche – das geht. Und sogar richtig gut, die Pfannkuchen haben ein tolles Aroma.

☉ Die Aprikosen würfeln und in einem Topf mit 200 ml Wasser, Zitronensaft und Aprikosenkonfitüre offen zirka 15 Minuten einkochen, bis die Masse andickt.

☉ Die Brioche würfeln und fein mahlen.

☉ Das Weizenmehl sieben und mit dem Briochemehl mischen.

☉ Die Eier mit dem Rohrzucker schaumig schlagen, die Milch unterrühren, dann das Brioche-Mehlgemisch mit dem Schneebesen unterrühren. Die Masse 15 Minuten quellen lassen.

☉ Den Backofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

☉ Eine Pfanne mit Butter austreichen und erwärmen. Etwas vom Teig hineingeben und zerfließen lassen – dann leicht hellbraun anstocken lassen, wenden und nochmals 1 Minute nachstocken. Auf diese Weise 6 Palatschinken backen, schon gebackene Palatschinken im Ofen warmhalten.

☉ Die Palatschinken mit Aprikosen und Blaubeeren anrichten, mit den Mandel-Blättchen bestreuen, mit Puderzucker nach Geschmack bepudern. Sofort servieren. 🍴

Zutaten (für 6 Portionen)

Für die geschmolzenen Aprikosen

- ▶ 100 g Aprikosen (getrocknet)
- ▶ 200 ml Wasser
- ▶ 1/2 Zitrone
- ▶ 80 g Aprikosen-Konfitüre

Für die Palatschinken

- ▶ 100 g Briochegebäck (süß, alternativ Hefezopf)
- ▶ 20 g Weizenmehl 405
- ▶ 4 Eier (Größe M)
- ▶ 20 g Rohrzucker
- ▶ 150 ml Milch
- ▶ 2-3 EL Mandelblättchen
- ▶ Butter zum Braten
- ▶ 150 g Blaubeeren
- ▶ Puderzucker

Zubereitungszeit



35 Minuten


(plus 15 Minuten Quellzeit)


Wenn die **Triebkraft** nachlässt


Sauerteignrettung leicht gemacht

Sauerteig lässt sich aus Mehl und Wasser in wenigen Tagen selbst herstellen. Das gelingt auch in der glutenfreien Variante. Die im Sauerteig lebenden Milchsäurebakterien und Hefen lockern Teige und sorgen für schmackhaftes Brot. Manchmal entstehen Probleme beim Ansetzen und der Pflege von glutenfreiem Sauerteig. Sie lassen sich jedoch meistens mit ein paar Handgriffen aus der Welt schaffen.

Text & Bilder:
Lena Benker

 @lenas_glutenfrei

 /lenasglutenfrei

 lenas-glutenfrei.de

Sauerteig wird häufig als der kompliziertere Bruder von Hefe betrachtet. Dabei verursacht das Triebmittel nur beim Ansatz ein wenig Arbeit. Wenn der gelingt und man den Sauerteig dann regelmäßig auffrischt, wird er zum zuverlässigen Begleiter und kann immer und immer wieder zum Brotbacken verwendet werden.

Bis man einen Sauerteig mit genügend Triebkraft in der Hand hält, dauert es in der Regel sieben bis zehn Tage. In dieser Zeit füttert man den Sauerteig täglich mit Mehl sowie Wasser und lässt ihn dann an einem warmen Ort reifen. So schafft man das perfekte Klima für Milchsäurebakterien und Hefen, die das Mehl fermentieren und dabei Gär-gase produzieren, sodass der Sauerteig Blasen bildet.

Das wiederum sorgt dafür, dass der Teig aufgeht und sich und sein Volumen deutlich vergrößert. Die Masse wird leicht säuerlich und schön locker. Die Mikroorganismen verdauen das Mehl quasi vor und machen den Teig bekömmlicher. Kommt ein Sauerteig in einen Brotteig, setzt sich dieser Prozess darin fort.

Sauerteig aus glutenfreiem Mehl

Einen fertigen Sauerteig kann man häufig in der eigenen Stammbäckerei bekommen, selten aber in der glutenfreien Variante. Möchte man mit glutenfreiem Sauerteig backen, muss man also selbst aktiv werden. Die Herstellung ist viel einfacher, als man oft denkt.

Das Ansetzen eines glutenfreien Sauerteiges funktioniert im Prinzip so wie das der glutenhaltigen Variante. Den Unterschied macht die Mehlsorte. Aber hier bietet der glutenfreie Vorratsschrank genug Auswahl. Getreidesorten wie Reis oder Hirse, aber auch getreideähnliche gemahlene Körner wie Quinoa, Amaranth oder Buchweizen können für einen Sauerteig verwendet werden.

Und dann kann es auch schon losgehen.

Man startet, indem man Mehl und Wasser zu gleichen Teilen miteinander vermischt und dann in einem Säure-resistenten Gefäß (am besten eignet sich ein Glas) über 24 Stunden zugedeckt – aber nicht fest verschlossen – an einem warmen Ort stehen lässt. Von diesem ersten Ansatz nimmt man einen Teil und



mischt diesen wiederum zu gleichen Teilen mit Mehl und Wasser, wie es im Kasten auf Seite 83 ausführlich beschrieben ist.

Wieder bekommt der Ansatz Zeit zum Gären. Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis sich ausreichend Aktivität im Sauerteig gebildet hat, sodass er als Triebmittel verwendet werden kann. Das erkennt man daran, dass sich das Volumen vergrößert hat und sich viele Bläschen im Teig gebildet haben. Wichtig dabei ist es, stets sauber zu arbeiten. Alles, was mit dem Sauerteig in Berührung kommt, sollte zuvor mit heißem Wasser abgespült worden sein. So haben Fäulnisbakterien schlechte Chancen, sich durchzusetzen.

Am Ende hat man dann einen glutenfreien Sauerteig, der entweder gleich zum Brotbacken verwendet werden kann oder als Anstellgut für später in den Kühlschrank wandert. Doch nicht immer verläuft der Vorgang wie vorgesehen. Hier und da kann es zu Problemen kommen. Da ist es gut, die Ursache zu erkennen und zu wissen, was zu tun ist.

Keine Blasen weit und breit

Manchmal sind im Sauerteig keine Blasen zu sehen. Das ist beim Ansetzen erstmal ganz normal. Es sollte sich aber von Tag zu Tag ändern. Auch beim Auffrischen des Anstellguts – eine Anleitung dafür gibt es im Kasten auf Seite 84 – kann eine solche Inaktivität vorkommen. Grund dafür ist oft die Temperatur.

Glutenfreier Sauerteig lässt sich ganz ähnlich wie traditioneller Sauerteig herstellen



Um Brotteig zu treiben, stellt Sauerteig eine gute Alternative zu Backhefe dar

Wenn der Sauerteig zu kalt steht, brauchen die Mikroorganismen wesentlich länger, um das Mehl zu verstoffwechseln und dabei Säuren, Gase sowie Alkohol zu bilden. Je kälter die Temperatur, desto langsamer ist die Aktivität der Hefen und Bakterien.

Sauerteig hat es gerne warm, auch der glutenfreie. Die Optimaltemperatur für die Anzucht und das Auffrischen liegt zwischen 20 und 30°C. Wärme beschleunigt die Prozesse und lässt weniger Zeit zum Säuern. Ein Sauerteig, der wärmer steht, wird daher milder. Maximal sollten es allerdings 35°C sein, da die Mikroorganismen sich sonst nicht mehr wohlfühlen.

Wer die optimale Temperatur nicht gewährleisten kann, hilft sich einfach mit ein paar Tricks, um eine wärmere Umgebung zu zaubern. So eignet sich zum Beispiel ein Platz in der Nähe der Heizung. Auch ein leicht warmer Ofen ist ideal. Dazu den Ofen



GLUTENFREIE MEHLE FÜR SAUERTEIG

- Reismehl Vollkorn
- Amaranthmehl
- Teffmehl
- Buchweizenmehl
- Hirsemehl
- Braunhirsemehl
- Quinoamehl



Glutenfreier Sauerteig lockert Teige und sorgt für eine schöne Krume beim Backen und den typischen, leicht säuerlichen Geschmack

auf 50°C aufheizen, dann ausschalten und abkühlen lassen, bis die gewünschte Temperatur von 25 bis 30°C erreicht ist. Bei älteren Modellen reicht es manchmal schon, das Licht einzuschalten, um eine ausreichende Grundwärme im Innenraum zu erzeugen. Neuere Modelle wiederum lassen sich auch auf 30°C heizen.



Geht dem Sauerteig das Futter aus, bilden sich an der Oberfläche manchmal Kahmhefen

Alternativ kann man mit einer Wärmflasche arbeiten und sie zum Beispiel im Ofen oder mit dem Sauerteigglass unter einer Bettdecke platzieren. Sie sorgt dort für kuschelige Temperaturen.

Hirse, Quinoa, Vollkornreis und Buchweizen eignen sich sehr gut für einen glutenfreien Sauerteig

Wenn's plötzlich lila wird

Ein weiteres Problem, das auftreten kann, sind Verfärbungen. Im Teig und an der Oberfläche können sich dunkle Nuancen bilden, die gräulich bis lila aussehen. Das klingt fast nach „nicht mehr zum Verzehr geeignet“. Und so landen glutenfreie Sauerteige immer wieder irrtümlicherweise im Müll.

Der Schuldige ist aber schnell gefunden, denn es ist das Pseudogetreide Buchweizen. Wer schon einmal mit Buchweizen gekocht



Die ideale Temperatur für Sauerteig liegt bei 25 bis 30°C. Bei niedrigeren Temperaturen bleibt der Sauerteig inaktiv

hat, erinnert sich vielleicht an eine lila Verfärbung im Wasser. Verantwortlich dafür ist Fagopyrin, ein Stoff, der in der Schale von Buchweizenkörnern steckt – und der somit auch in Sauerteig gelangen kann. Das Triebmittel kann aber ganz normal weiterverwendet werden, da Fagopyrin in geringer Dosis nicht schädlich ist. Auch andere Getreide können Verfärbungen an der Oberfläche zeigen, die aber unbedenklich sind.

Flüssigkeit auf dem Sauerteig

Während man glutenfreien Sauerteig ansetzt, aber auch wenn der Sauerteig im Kühlschrank schlummert, beobachtet man gelegentlich folgendes Phänomen: Eine grau-braune flüssige Schicht setzt sich oben auf dem Triebmittel ab. Doch auch hier lässt sich Entwarnung geben. Die Flüssigkeit nennt man Fusel. Dahinter verbirgt sich eine Wasser-Alkohol-Mischung, ein Abbau-Produkt des Stoffwechsels. Oft entsteht es, wenn den Mikroorganismen die Nahrung ausgeht.

Ein anderes Phänomen und deutliches Zeichen für Nährstoffmangel sind Kahmhefen. Mit ihnen versuchen die Mikroorganismen, Nährstoffe aus der Luft zu ziehen, weil im Sauerteig nicht mehr ausreichend zu finden sind. Kahmhefen sorgen für eine faltige Oberfläche, die oft mit Schimmel verwechselt wird. Im Gegensatz zu dem grau-grünen Flausch bleiben Kahmhefen aber hell und bilden auch keinen Pelz aus.

Statt den Sauerteig in diesen Fällen in den Mülleimer zu werfen, sollte ein Teil aus seiner Mitte – dort herrscht immer das gesündeste Klima – einfach wieder mit Mehl und Wasser gemischt werden, um den gewünschten Mikroorganismen neues Futter zu geben. Auf diese Weise wird sich der Zustand des Sauerteigs schnell wieder normalisieren. Es empfiehlt sich, Kahmhefen vorher mit einem Löffel vorsichtig abzutragen und zu entsorgen. Fusel wird vor der Auffrischung ebenfalls abgekippt.

Spätestens nach 24 Stunden sollte die Masse im Rahmen so einer Rettungsaktion wieder mit glutenfreiem Mehl und Wasser gefüttert werden. Achtet man dabei nach wie vor auf ein sauberes Arbeiten, kann eigentlich kaum etwas schiefgehen.



Wenn der glutenfreie Sauerteig mit Blasen durchzogen ist, ist er bereit zum Backen

Vorsicht bei Schimmel

Erst wenn sich wirklich Schimmel auf dem Sauerteig gebildet hat, gibt es keine Rettung mehr. Was außen sichtbar wird, ist nur ein Teil der Schimmelpilzkultur, die zu dem Zeitpunkt bereits den gesamten Sauerteig durch-

KURZANLEITUNG REISMEHL-SAUERTEIG

Tag 1

- ▶ 40 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Reismehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen und in einem Glas mit aufgelegtem Deckel 24 Stunden möglichst warm, bei maximal 33°C ruhen lassen.

Tag 2

- ▶ Ansatz vom Vortag
- ▶ 40 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Reismehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen und in einem Glas mit aufgelegtem Deckel 24 Stunden gehen lassen. Die Reste vom Ansatz entsorgen, da sich darin noch Fäulnisbakterien tummeln können.

Tag 3

- ▶ 40 g Ansatz vom Vortag
- ▶ 40 g Wasser (warm)
- ▶ 40 g Reismehl Vollkorn

Die Zutaten gründlich mischen und in einem Glas mit aufgelegtem Deckel 24 Stunden gehen lassen. Den Rest vom

Vortages-Ansatz entsorgen, da er zu diesem Zeitpunkt noch unerwünschte Keime enthalten kann.

Tag 4 und 5

Jeweils verfahren wie an Tag 3. Am vierten oder fünften Tag, spätestens aber nach sieben Tagen sollten sich deutlich sichtbare Bläschen im Sauerteig gebildet haben. Nun kann er als Anstellgut für das nächste Brot verwendet werden.

Die Reste des Ansatzes können nun bedenkenlos verwendet werden. Allerdings muss er regelmäßig aufgefrischt werden. Das genügt einmal wöchentlich. Gelagert wird der Sauerteig im Kühlschrank, um die Aktivität der Mikroorganismen zu verlangsamen.



Einen ausführlichen Text über glutenfreien Sauerteig mitsamt Tipps zur weiteren Teigführung und Anwendung findet sich in **BROT 06/22** ab Seite 96.



PFLEGE DES ANSTELLGUTS

Damit ein Sauerteig triebstark bleibt, empfiehlt sich eine wöchentliche, mindestens zweiwöchentliche Fütterung. Hierbei werden 40 g Sauerteig mit jeweils 40 g warmem Wasser sowie 40 g Reismehl Vollkorn (oder einem anderen Mehl nach Wahl) vermengt und bei Raumtemperatur einige Stunden stehen gelassen, bis der Teig Bläschen bildet und sich leicht nach oben wölbt.

Anschließend geht es in den Kühlschrank oder das Anstellgut wird direkt fürs Brotbacken verwendet. Dabei sollte immer ein Teil für die weitere Pflege des Sauerteiges zurückgehalten werden. Bei Bedarf kann die Auffrischung natürlich auch häufiger stattfinden oder die Menge an Wasser und Mehl bei der Fütterung zu gleichen Teilen erhöht werden.



setzt hat. Schimmelsporen können über das Mehl oder auch durch Verunreinigungen am Glas beziehungsweise die genutzten Werkzeuge in den Ansatz gelangen. Daher ist sauberes Arbeiten oberstes Gebot. Bildet sich Schimmel dennoch wiederholt, kann ein Mehl-Wechsel helfen.

Ein stechender oder besonders säuerlicher Geruch hingegen ist per se kein Grund, den Sauerteigansatz gleich aufzugeben. Vor allem zu Beginn der Herstellung sind Fäulnis-Noten oder ein auffallender Alkoholgeruch nichts Ungewöhnliches.

Die Aktivität der Mikroorganismen zeigt sich durch Blasenbildung und dadurch, dass das Volumen des Teigs zunimmt

Im Laufe der Zeit werden die erwünschten Milchsäurebakterien und Hefen im Teig die Oberhand gewinnen, sodass der Sauerteig schließlich angenehm säuerlich riecht. Manchmal lassen sich im reifen Sauerteig auch Noten von Apfel, Bier oder ein typischer Hefegeruch erkennen. Im Laufe seines Lebens können auch stechende Noten von Aceton auftreten. Dieser Geruch von Nagellackentferner ist ein Zeichen fehlender Nahrung. Auch hier ist Auffrischung angeraten.

Die Intensität der Säure lässt sich wie beschrieben über die Temperatur steuern. Starken Einfluss hat allerdings auch die glutenfreie Mehlsorte auf den Geruch. Sauerteig aus Vollkornreismehl riecht beispielsweise eher mild säuerlich, Buchweizensauerteig hingegen erinnert auch mal an faule Eier.



Die Wahl des glutenfreien Mehls hat großen Einfluss auf den Geschmack des Sauerteigs

Hat sich Schimmel auf dem Sauerteig gebildet, muss er leider entsorgt werden





Aus Sauerteigresten lassen sich ganz einfach glutenfreie Cracker herstellen

Sauerteig umzüchten

Wer das Aroma des Mehls im Sauerteig nicht mag, kann ihn problemlos umzüchten. Auch fehlt manchmal einfach eine bestimmte Mehlsorte im Vorratsschrank. Beides ist halb so schlimm. Denn ein Sauerteig lässt sich ja mit verschiedenen Mehlen ansetzen. Dasselbe gilt für die Auffrischung.

Aus einem Sauerteig aus Vollkornreismehl kann man so einen Buchweizen- oder Hirse-sauerteig herstellen. Dabei wird ein Teil des bereits vorhandenen Triebmittels mehrfach zu gleichen Teilen mit Wasser und dem gewünschten Mehl gemischt. Nach ein bis zwei Fütterungen dieser Art stellt sich der Sauer-

WAS TUN MIT SAUERTEIGRESTEN?

Immer mal wieder bleibt beim Arbeiten mit glutenfreiem Sauerteig etwas übrig. Während die Reste beim ersten Ansatz jeweils entsorgt werden sollten, ist dies später bei einem reifen Sauerteig nicht nötig. Im Gegenteil, mit Sauerteigresten lassen sich noch allerhand leckere Dinge zubereiten. So kann man sie als Aroma-Geber jedem beliebigen Brotteig hinzufügen. Oder auch eigene Gebäcke daraus herstellen. Zum Beispiel können sie zu leckeren Sauerteig-Crackern verarbeitet werden.

Glutenfreie Sauerteig-Cracker

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Sauerteigreste aus dem Kühlschrank
- ▶ 16 g Tapiokastärke
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 4 g Flohsamenschalenpulver


Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) auslegen.

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verrühren und dann glatt auf dem Backpapier ausstreichen.

Je nach Wunsch mit Sesam, Kürbiskernen, Parmesan oder Kräutern bestreuen.

Das Blech mit dem Teig in den Ofen geben und 25-30 Minuten backen.

teig um. Backt man dann ein Brot daraus, entstehen auf einmal ganz neue Aromen.

Alles in allem ist Sauerteig in der glutenfreien Variante ein vielseitiges und leicht herzustellendes Triebmittel. Mit ihm lassen sich Teige auflockern und aromatische Brote backen. Je länger man sich mit dem Thema beschäftigt, desto besser lernt man den eigenen Sauerteig kennen und wird bei Problemen schnell eingreifen können, sodass dem Backvergnügen nichts im Wege steht. 

Anzeigen

Jetzt bestellen

Bekömmlich,
lecker,
einfach



Wunderschön & lecker

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

TEIGER

Das Teigtuch zum mühelosen Entfernen von Teigresten

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





www.teiger.de

Sauerteig

- ▶ 210 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 210 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 30 g Anstellgut (glutenfrei)

Alle Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 8-10 Stunden an einem warmen Ort – zum Beispiel in der Nähe einer Heizung – gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 345 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 150 g Mandeldrink (kalt, alternativ andere Milchalternative)
- ▶ 15 g Olivenöl

Spätere Zugabe

- ▶ 180 g Hirsemehl (alternativ Teffmehl)
- ▶ 90 g Kartoffelstärke
- ▶ 90 g Tapiokastärke (alternativ Kartoffelstärke)
- ▶ 75 g Hafermehl (glutenfrei)
- ▶ 35 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 15 g Goldleinsaat
- ▶ 15 g Salz

Rezept & Bild: Lena Benker

Instagram @lenas_glutenfrei

Facebook /lenasglutenfrei

Web lenas-glutenfrei.de

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	50-55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

8.10 Uhr
Brot formen

11.10 Uhr
Ofen vorheizen

11.40 Uhr
Backen

12.40 Uhr
Brot fertig



Softes Hirsemischbrot

Der hohe Sauerteig-Anteil macht das Hirse-Mischbrot angenehm weich und luftig. Mehr noch: Er verleiht dem Laib reichlich Aroma. Das Brot lässt sich wunderbar in feine Scheiben schneiden und wird so zur idealen Basis für belegte Brote, Sandwiches und Co. Es schmeckt aber auch einfach pur mit Butter.

- Die flüssigen Zutaten des Hauptteigs mit dem Vorteig vermengen.
- Die trockenen Zutaten 1-2 Minuten auf langsamer Stufe mischen, die flüssigen Zutaten mit dem Vorteig langsam dazugeben und weiterhin auf langsamer Stufe mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Vorsichtig dehnen und falten, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (zirka 30 cm) geben, zudecken und 3,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.
- Das Brot in den Ofen geben und 50-55 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Danach aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. 🍴

Gewürz-Brötchenrad

Die Brötchen eignen sich perfekt für zahlreiche Gelegenheiten. Sie sind schnell gemacht und überzeugen mal als süßes Frühstücksgebäck, dann wieder als herzhaftes Beilage zu Fleisch, Fisch oder zum Geburtstagsbuffet. Bei alledem sehen sie aufgrund ihrer Form als Rad auch noch sehr ansprechend aus. Besser geht's nicht.

- Die trockenen Zutaten klümpchenfrei miteinander vermischen.
- Ein Ei trennen und das Eigelb beiseite stellen.
- Wasser, Butter, Essig, ein komplettes Ei und ein Eiklar nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und zu einem festen Teig verkneten.
- Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 9 etwa gleich große Portionen à zirka 85 g teilen und die Teiglinge jeweils rundschleifen.
- Einen Teigling in der Mitte der Backform platzieren, die restlichen gleichmäßig am Rand entlang verteilen. Die Oberfläche der Teiglinge mit feuchten Fingern glatt streichen. Die Backform zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Eigelb verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen, anschließend mit Saaten bestreuen, in den Ofen geben und 25 Minuten backen. ■

Teig-Zutaten

- ▶ 150 g Reismehl Vollkorn
 - ▶ 150 g Maniokmehl
 - ▶ 50 g Reismehl weiß
 - ▶ 50 g Kartoffelmehl
 - ▶ 10 g Zucker
 - ▶ 8 g Salz
 - ▶ 7 g Trockenhefe
 - ▶ 5 g Xanthan
- Spätere Zugabe
- ▶ 250 g Wasser (warm)
 - ▶ 2 Eier (Größe L, zimmerwarm)
 - ▶ 30 g Butter (geschmolzen)
 - ▶ 5 g Apfelessig


Topping


- ▶ 3 g Kürbiskerne
- ▶ 2 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 1,5 g Mohn
- ▶ 1,5 g Sesamsaat
- ▶ 1 g Kümmelsaat

Tip

Statt der Saaten kann auch Käse zum Bestreuen verwendet werden. Mit etwas mehr Zucker lässt sich ein süßes Brötchenrad kreieren

Rezept & Bild: Julia Stüber

 @juliastueber

 julia-stueber.de



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Teig-Zutaten

- ▶ 130 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 100 g Hirsemehl
- ▶ 100 g Buchweizenmehl
- ▶ 20 g Flohsamenschalen (gemahlen)

Spätere Zugabe

- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 70 g Dattelsüße (alternativ Zucker)
- ▶ 60 g Haselnussmus
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 2 g Salz

Füllung

- ▶ 75 g Schokocreme
- ▶ 75 g Haselnüsse (geröstet, gemahlen)



Einfach und schnell zubereitet, überzeugt der Schoko-Nusszopf mit seiner Füllung aus cremiger Schokolade. Geröstete Haselnüsse bringen herrliches Aroma ins Gebäck. Schon pur ein Genuss, lautet der Geheimtipp: Mit etwas Butter und Honig wird daraus eine süße Verführung zu Kaffee oder Tee.

Rezept & Bild: Mareike Kriesten

 @meergruenes

 /glutenfrei Backen ohne Mehlmischungen by Mareike

 meergruenes.de

● Die Mehle und die Flohsamenschalen in einer großen Schüssel gründlich miteinander mischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles 3-5 Minuten auf langsamer Stufe zu einem homogenen Teig kneten.

● Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und einige Minuten mit der Hand weiterkneten. Bei Bedarf entweder etwas Mehl oder etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig werden, darf aber nicht mehr klebrig sein.

● Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck von etwa 30 x 30 cm ausrollen, mit der Schokocreme bestreichen und darauf die Haselnüsse gleichmäßig verteilen. Den Teig aufrollen und der Länge nach durchschneiden. Beide Stränge ineinander zu einem Zopf verdrehen.

● Den Zopf in eine gefettete Kastenform (zirka 20 cm) geben und zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort – zum Beispiel in der Nähe einer Heizung – gehen lassen.

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

● Den Teigling in den Backofen geben und 40 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

10.00 Uhr
Teig ansetzen

10.10 Uhr
Teig formen

12.50 Uhr
Ofen vorheizen

13.20 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Zopf fertig

Kichererlaib

Das Brot macht satt und bringt mit Buchweizen einen herben Gegenspieler zu Reis- und Kartoffelmehl in den Laib. Die Kichererbsen verpassen ihm noch einen zusätzlichen Proteinschub. So startet man nach ein paar lecker belegten Scheiben gleich bestens gelaunt in den Tag.

☉ Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das Hefegemisch zugeben und alles von Hand kneten, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

☉ Den Teig mit feuchten Händen rundwirken und mit Schluss nach unten in einem Gärkorbchen 60 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

☉ Den Teigling vorsichtig in den Topf stürzen und mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, 50 Minuten backen. Den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen. ■

Tipp

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

Hefegemisch


- ▶ 500 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 10 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 10 g Frischhefe


Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.


Hauptteig

- ▶ Hefegemisch
- ▶ 200 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 150 g Kartoffelmehl
- ▶ 100 g Buchweizenmehl
- ▶ 50 g Kichererbsenmehl
- ▶ 25 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Guarkernmehl

Rezept & Bild: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	2 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Teig-Zutaten*

- ▶ 350 g Wasser (kalt)
- ▶ 550 g Manitobamehl (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 70 g Lievito Madre (alternativ 8 g Frischhefe)
- ▶ 70 g Margarine (alternativ Butter)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, flüssig, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 2 g Frischhefe

Topping

- ▶ Samen und Körner (nach Geschmack, zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Chiasamen, Sesam)

*Ergibt 10 Stück

Tipp

Wer keinen Thermomix hat, kann den Teig in einer herkömmlichen Knetmaschine 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Weizen
 Triebmittel: Lievito Madre, Hefe
 Teigkonsistenz: fest, klebrig
 Zeit gesamt: 13-17 Stunden
 Zeit am Backtag: 2,5 Stunden
 Backzeit: 17-20 Minuten
 Starttemperatur: ohne Vorheizen
 Backtemperatur: 180°C
 Schwaden: nein

Zeitstraster

19.00 Uhr
Samen und Körner rösten

19.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

21.30 Uhr
Knusperstangen formen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Knusperstangen aus dem Kühlschrank holen

10.00 Uhr
Backen

10.20 Uhr
Knusperstangen fertig

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Knusperstangen

Mit reichlich Samen und Körnern sind die Knusperstangen ein herrliches Knackerlebnis beim Genießen. Die länglichen Kleingebäcke bereichern jeden Frühstückstisch, schmecken aber auch toll als Beilage zu Salaten oder Fleisch. Mit wenig Vorbereitung stehen die Stangen ohne Stress morgens pünktlich auf dem Tisch.

● Die Samen und Körner für das Topping ohne Fett leicht rösten und auskühlen lassen.

● Die Flohsamenschalen mit 50 g des Wassers verrühren und 5 Minuten quellen lassen.

● Alle Teig-Zutaten 5 Minuten auf Knetstufe kneten. Am Anfang ist der Teig sehr klebrig.

● Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden zur Gare stellen. In dieser Zeit sollte sich das Teigvolumen etwa verdoppeln.

● Den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche geben und 10 gleich große Teiglinge zu je rund 100 g abstechen. Mit feuchten Händen länglich formen, im Topping wälzen und auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen. Für 60 Minuten ohne Zudecken bei Raumtemperatur gehen lassen, dann zudecken und über Nacht für 8-12 Stunden in den Kühlschrank geben.

● Am Backtag die Teiglinge 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

● Die Teiglinge mit Wasser besprühen, in den kalten Backofen schieben und bei 180°C Umluft 17-20 Minuten backen. ■

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

Bitte melden

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

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

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

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

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

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

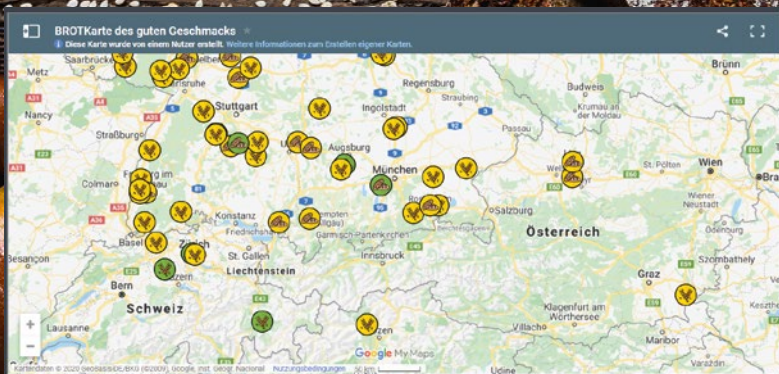
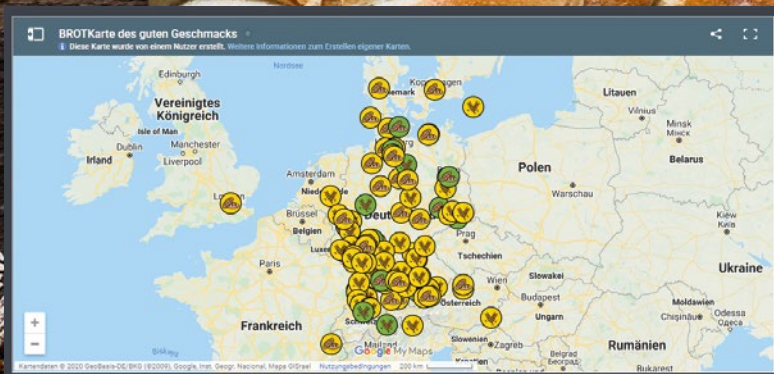
Je mehr Menschen das tun, desto nützlicher wird die BROTKarte des guten Geschmacks für alle. Also, ran ans Gerät und her mit den Empfehlungen.



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

LINK

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



Legende:

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



Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. Wer keine Sauerteigreste hat, ersetzt sie durch 100 g Roggenmehl Vollkorn, 100 g Wasser sowie weitere 3 g Frischhefe.

Auffrischzack



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. Im Auffrischzack werden Sauerteigreste sinnvoll weiterverwendet, sodass jeder Laib seinen ganz eigenen Charakter hat.

🕒 Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und rundwirken, mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 50 Minuten gehen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen und einen gusseisernen Topf mit Deckel auf 250°C vorheizen.

🕒 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden und in den Topf geben. Mit Deckel 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 230°C senken und weitere 40 Minuten backen. Für die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 230 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 200 g Sauerteigreste (TA 200)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Frischhefe

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



Zeitstraster

7.00 Uhr
Teig ansetzen

8.15 Uhr
Brot formen

8.40 Uhr
Ofen vorheizen

9.10 Uhr
Backen

10.00 Uhr
Brot fertig

Möhren-Zucchini-Aufstrich

Die leichte Süße von Möhren trifft auf den milden Geschmack von Zucchini. Das Ergebnis ist ein leckerer, würziger Brotaufstrich, der auch wunderbar als Dip zu Herzhaftem passt. Er ist unter anderem ein toller Begleiter zu Gemüsesticks mit Baguette oder – Vorfreude erlaubt – zu Gegrilltem in der Sommersaison.

- ☉ Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und für etwa 30 Minuten im Wasser weich kochen. Anschließend absieben und das übrige Kochwasser auffangen.
- ☉ Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Knoblauch reiben. Die Karotten schälen und grob raspeln.
- ☉ In einem Topf das Öl erwärmen und die Zwiebeln 5 Minuten braun anbraten. Die Karotten dazugeben und 10 Minuten mitschmoren, bis sie weich sind. Den Knoblauch ebenfalls hinzugeben und für 2 Minuten mit anrösten. Anschließend die Zucchini und die restlichen Zutaten 15 Minuten mitschmoren. Wenn die Masse zu fest ist, kann man von dem übrigen Kochwasser noch etwas dazugeben.
- ☉ Die fertige Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ☉ In ausgekochte Gläser abfüllen und direkt verschließen.
- ☉ Der Aufstrich hält sich geschlossen und gekühlt etwa 6 Monate. Nach dem Anbrechen sollte man ihn innerhalb von 4-6 Tagen verzehren. 🍴

Zutaten

- ▶ 800 g Zucchini (gelb)
- ▶ 300 g Wasser
- ▶ 250 g Zwiebeln
- ▶ 200 g Möhren
- ▶ 75 g Pflanzenöl (neutral)
- ▶ 25 g Weißweinessig
- ▶ 10 g Knoblauch (frisch)
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 3 g Rauchpaprikapulver (alternativ Paprikapulver edelsüß)
- ▶ Pfeffer

Rezept & Bild: Michelle Deschner



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 gemahlenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

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

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

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

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

<http://tinyurl.com/y9xrqr8>  Video

Falten – siehe **Dehnen und Falten**



Fensterertest – 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 Ofentrieb. Bleibt die Druckstelle bestehen, hat der Teig seine volle Gare oder bereits Übergare erreicht. Dann muss schnell gebacken werden. Wahrscheinlich wird der Teigling im Ofen kaum noch aufgehen oder die Oberfläche leicht einsacken. Das ist aber lediglich ein optisches Problem, das weder genießbarkeit noch Geschmack einschränkt.

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

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

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

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

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

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

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


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



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

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

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

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

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




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

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

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



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

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

Starter – siehe **Anstellgut**

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

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



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

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

Mit folgender Formel lässt sich die TA berechnen:
$$100 \times (\text{Wassermenge} + \text{Mehlmenge}) / \text{Mehlmenge} = \text{TA}$$

Das bedeutet zum Beispiel bei einem Teig mit 600 g Mehl und 450 g Wasser: $100 \times (450 + 600) / 600 = \text{TA } 175$.

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

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

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

Vorschau

BROT gibt es sechsmal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 16.03.2023

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
03.03.2023

Darum geht es unter anderem:



- Besondere Brote – wie man Gebäcke gekonnt verziert



- Oster-Spezial – leckere Brote und Brötchen zum Fest



- Weltkulturerbe – so gelingt das perfekte Baguette



- Bärlauch im Brot – würzige Zutat mit vielen Gesichtern

HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt, Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt (verantwortlich)

REDAKTION
Edda Klepp, Mario Bicher,
Jan Schnare, Max Stecker

AUTORINNEN & AUTOREN
Bäbel Adelhelm, Nadja Alessi, Lena Benker, Michelle Deschner, Gerda Götting, Mareike Kriesten, Triin Luik, Karl Oppenkamp, Stevan Paul, Denise Pissula-Wälti, Maike von Richthofen, David Ruppert, Valesa Schell, Tanja Schlund, Julia Stüber, Andrea Thode, Marta Ullmann

FOTOS
Andrea Thode, stock.adobe.com:
201122, Anatol, Arundhati, baibaz,
contrastwerkstatt, David Bokuchava,
industrieblick, julianelliott, Kzenon, lcrms,
lovelyday12, Maryna Osadcha, Monica,
Nelea Reazanteva, ricka_kinamoto, tntk,
Tomo Jesenicnik, zhengzaishanchu,
Надія Коваль

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

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

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

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROT
65341 Eltville

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

ABONNEMENT
Jahresabonnement für:
Deutschland: € 37,-
EU und Schweiz: € 43,-
Übriges Ausland: € 65,-
Digital-Magazin: € 30,-

Für Print-Abonnenten ist das digitale
Magazin inklusive. Infos unter:
www.brot-magazin/digital

Das Abonnement verlängert sich
jeweils um ein weiteres Jahr, kann
aber jederzeit gekündigt werden. Das
Geld für bereits bezahlte Ausgaben
wird erstattet.

EINZELPREIS
Deutschland: € 6,90 / Österreich: € 7,60 /
Schweiz: sFr 13,50 / Benelux: € 8,10

DRUCK
Druck Frank Druck GmbH & Co. KG
– ein Unternehmen der
Eversfrank Gruppe –
Industriestraße 20, 24211 Preetz

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

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

HAFTUNG
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG
BROT erscheint sechsmal jährlich.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

GROSSO-VERTRIEB
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
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



Masterclass Sauerteig

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



Masterclass Baguette

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



Masterclass Hefezopf

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



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



Uwe Riebow

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



Beate Kircheis

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



Sven Schwarzat

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Jetzt bestellen



Leckere und bekömmliche Rezepte, wenn es eilig ist

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

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

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