

Brot

Brot

Gesund und bekömmlich backen

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

KOMPROMISSLOS

Sebastian Düll
und seine Bäckerei

PRAKTISCHES
TRIEBMITTEL

Alles übers Backen
mit Hefewasser

TIERISCHER ÄRGER IM VORRAT

So wird man **Schädlinge**
wieder los

Hefewasser, Malz
und beste Brote

Einfach selber machen



6,90 EUR

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

JETZT BESTELLEN



Volles Aroma,
kaum Aufwand –

Mehr als 30 Rezepte
ohne Vorteige,
Brühstücke,
Kochstücke

Vorteige, Brühstücke, Kochstücke – es geht auch ohne. All-in-one-Brote überzeugen durch ihre Einfachheit. Alles kommt in die Schüssel, wird gründlich gemischt und darf dann reifen. Am Ende steht bekömmliches Brot in allen Variationen. Volles Aroma, kaum Aufwand. Mehr als 30 dieser besonders unkomplizierten Rezepte gibt es im neuen **BROT**Sonderheft „All-in-one-BROT“. Ergänzende Anleitungen und Hintergrundartikel erklären alles ausführlich – so kann man sofort loslegen.

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

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser.

02/2024

Neues Jahr, neues Glück? Vorsätze fürs neue Jahr habe ich vor längerer Zeit aufgegeben. Das Leben ist doch viel zu unberechenbar, der innere Schweinehund zu träge. Warum soll ich mich selbst enttäuschen? Und im Grunde ist der Jahreswechsel ja auch nur so ein Symbol. Außer dem Kalenderblatt ist am 1. Januar nichts anders, als es am 31. Dezember war.

Gerade in diesen unruhigen Zeiten genieße ich das Backen für meine Familie als Konstante. Dabei geht die Brotherstellung inzwischen oft routiniert von der Hand. Also nehme ich kleine Herausforderungen an. Da lasse ich mal die Sprossen für ein Brot selbst keimen, experimentiere mit ungewöhnlichen Zutaten oder stelle eigenes Backmalz her.

Wie letzteres geht, zeigen wir Dir in dieser Ausgabe. Das älteste und natürlichste Backmittel kann in Brot und Brötchen fantastische Wirkung entfalten. Es macht die Krume wattig, die Kruste zartsplittrig und gibt dem Gebäck eine natürliche milde Süße. Allerdings nur, wenn alle Parameter stimmen. Nimmt man zu viel des Guten, wird die Krume klitschig und ein kaum essbarer Misserfolg verlässt den Ofen.


Mir hat die eigene Herstellung von Malz geholfen, überhaupt erstmal zu verstehen, was da in dem Korn vor sich geht und warum es diese Wirkung hat. Und genau das ist das Faszinierende am Backen sowie der Annahme dieser kleinen Herausforderungen: Schritt für Schritt vergrößert man das Verständnis für all die Vorgänge im Teig. So wird die entspannende Freizeitbeschäftigung unbemerkt zur Fortbildung. Nebenbei gelingen die eigenen Gebäcke besser und besser.


Dabei, dieses tiefe Verständnis zu entwickeln, helfen wir Dir Ausgabe für Ausgabe. Aber auch wer einfach nur Zutaten mischen, backen und genießen möchte, findet in **BROT** ausreichend Inspiration und großartige Rezepte, entwickelt und gesammelt von einem wunderbaren Team von Autorinnen und Autoren.


Dir und all den Menschen, die an diesem Magazin beteiligt sind, wünsche ich einen guten Start in das neue Jahr, schmackhafte Backergebnisse und viele neue Erkenntnisse rund um den Teig.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 brot-magazin.de


Unsere Facebook-Gruppe:


 facebook.com/groups/brotforum

Euer **BROT** an:

 redaktion@brot-magazin.de

BROTakademie:

 brot-akademie.com

Alle Grundlagen und detailliertes Hintergrundwissen zum Brotbacken gibt es in der **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 **BROT**Fibel fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten. Erhältlich ist sie unter  brot-magazin.de/einkaufen



Inhalt

02/2024

Brot & die Welt

- **Kompromissloses Konzept –** Seite 86
Sebastian Düll und seine Würzburger Brotbäckerei

Selbst ist das Brot

- **Die Kraft im Korn wecken –** Seite 10
wie man Backmalz einfach selbst herstellt
- **Tierischer Ärger im Vorratsschrank –** Seite 24
so wird man Schädlinge schnell wieder los
- **Der praktische Allrounder –** Seite 54
Gebäcke mit Hefewasser treiben



16
Malziges Dinkel-Zwiebel-Brot



17
Röstzwiebeln



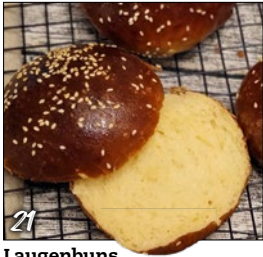
18
Malzzeit



19
Maroon



20
Hot-Dog-Buns



21
Laugenbuns



22
Dunkles Hausbrot



23
Fleischsalat



30
Grannys Lieblinge



33
Konrad Dinkel



34
Tante Erna



36
Kawirbel



38
Paprikuss



40
Roggen-Schrotis



42
Bamberger



48
Körnerkästchen



49
Kleeo



50
Dreikorn-Zopf



51
Dattel-Chutney



52
Hafer-Sesam-Kasten



53
Zucchini-Minz-Aufstrich



59
Knoblauch-Bâtard



64
Rustikaler Walnussring



66
Weggli



68
Scharmand

Verschiedenes

Editorial	Seite 3
Neuheiten Meldungen rund ums Backen und Genießen	Seite 6
Mühlen-Finder Ausgewählte Adressen für gutes Mehl	Seite 32
Euer BROT Was Leserinnen und Leser backen	Seite 44
Inspiration Alles rund ums Brot: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	Seite 60
BROTLaden Nützliche Produkte fürs heimische Backen	Seite 76
Shopfinder Onlineshops empfehlen sich	Seite 83
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



70 Blumenkohl „Superknusper“



72 Wirsing-Zwiebel-Brotauflauf



74 Falsche Churros



82 Sauerkrautbrötchen



84 Rotkornling



85 Vollkorn-Frankenlaib



92 Sunshineruchi



94 Saatenkracher

- Titelt Themen
- Speed-Baking

Titelbild: stock.adobe.com – Yaruniv-Studio



Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

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

Philosophie

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

Temperaturen

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

Wasser

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

Zeitangaben

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

Sauerteig

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

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

Fachbegriffe


Brotbacken kommt nicht ohne Fachbegriffe aus. Ab Seite 95 findet Ihr daher ein Glossar, in dem alle wichtigen Fachbegriffe kurz erklärt werden. Für den tieferen Einstieg ins Back-Vokabular empfehlen wir die Website www.baeckerlatein.de

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

- @brotmagazin
- /BrotMagazin
- facebook.com/groups/brotforum
- BRORezept-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

Zum Schneiden von Julienne-Stiften eignet sich der neue **Spiralschneider** Spirelli 2.0 von Gefu. Damit lässt sich Gemüse bis zu 5 Zentimeter Durchmesser in 2 x 3- oder 3,5 x 5-Millimeter-Streifen schneiden. Er besteht aus hochwertigem Edelstahl, Kunststoff sowie japanischem Klingentahl. Der Preis beträgt 19,95 Euro.

 gefu.com



Neuheiten

Kerrygold bietet drei neue, original irische **Käseprodukte** an. Einen Sandwich-Cheddar gibt es in der 150-Gramm-Packung für 2,99 Euro. 120 Gramm eines Reibekäses mit Chili-Noten kosten 2,89 Euro. Zum selben Preis bekommt man einen Mozzarella-Auflaufkäse wiederum in einer 150-Gramm-Tüte.




 kerrygold.de



 vitaquell.de

Beim VO-Bazza von Vitaquell handelt es sich um eine vegane **Obazza**-Variante. Während der Hersteller auf Soja, Geschmacksverstärker, Farb- sowie Konservierungsstoffe verzichtet, sollen Zwiebeln, Kräuter und Gewürze wie Kümmel an den typischen Geschmack des süddeutschen Käseklassikers erinnern. Ein 150-Gramm-Becher ist für 2,99 Euro zu haben.

Heatle ist ein neuer induktiver **Heizstab**, der anstelle eines Wasserkochers verwendet werden kann. Wer nach dem Backen einen Tee, Kakao oder Glühwein zur Entspannung braucht, findet in dem Tauchsieder mit bis zu 2.000 Watt möglicherweise den richtigen Helfer. Das Heizgerät kostet 299,00 Euro.

 heatle.de



Ab sofort gibt es die **GLÜCK-Fruchtaufstriche** mit 30 Prozent weniger Zucker. Laut Herstellerangaben liegt der Fruchtanteil hingegen bei 70 Prozent. Neben den Geschmacksrichtungen Kirsche, Mango, Himbeer und Aprikose gibt es die Variante Erdbeer zusätzlich in passierter Form ohne Kerne oder Stückchen. 230 Gramm im Glas kosten jeweils 3,29 Euro.



Die lose **Kräuter-teemischung** Bio Rose Minze von Herbaria trägt ab sofort für ein Jahr das goldene Label „Bestes Bio 2024“. Das Produkt ist plastikfrei verpackt und besteht laut Herstellerangaben aus Kräutern aus biologisch kontrolliertem Anbau, darunter Lemongras oder Kamillenblüten. So soll die Mischung naturbelassen und frei von Zusatzstoffen, insbesondere künstlichen, naturidentischen sowie natürlichen Aromastoffen sein. Die 20-Gramm-Verpackung kostet 5,49 Euro.

herbaria.com



Neue **Salz- und Pfeffermühlen** präsentiert es bei Zassenhaus. Die Mühlen-Serie Westerland ist in sechs verschiedenen Naturtönen und zwei Ausführungen designt. Der Mahlgrad ist unten am Hochleistungskeramik-Mahlwerk einstellbar und reicht von pulverfein bis grob gemörsert. Der Preis für die Ausführung in voller Farblackierung beträgt 29,99 Euro, die Ausführung mit Drehkopf aus gebeiztem Buchenholz kostet 34,99 Euro.



zassenhaus.com

Im Sortiment von Le Creuset gibt es eine bunte Auswahl neuer **Becher und Tassen**. Die Steinzeug-Kollektion Collect your Rainbow enthält neben einem 350-Milliliter-Becher eine 100-Milliliter-Espresso-Tasse, einen 200-Milliliter-Cappuccino-Becher sowie eine große Cappuccino-Tasse mit 400 Milliliter Fassungsvermögen. Preislich beginnt die Kollektion bei 15,00 Euro.

lecreuset.de





kuechenprofi.de

Von Küchenprofi gibt es neue **Brat- und Servierpfannen**. Die Pfannen der Serie Provence bestehen aus Gusseisen mit Emaille und sind mit Ausgießern auf zwei Seiten der Pfannenwand ausgestattet. Es gibt sie in Rot und Schwarz mit 16 oder 20 Zentimeter Durchmesser sowie 4 beziehungsweise 4,5 Zentimeter Höhe. Der Preis für die kleinere Variante beträgt 39,99 Euro, die größere Pfanne kostet 49,99 Euro.

Vitaquell bietet neue **vegane Bio-Salate** an, die laut Herstellerangaben ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe auskommen. Verfügbar sind die Sorten Ei-Frei, Huhn-Frei, Muh-Frei und Tun-Frei für je 2,99 Euro im 150-Gramm-Becher.



vitaquell.de



Neu auf dem Markt ist die Cupper Teas For You Selection. Dabei handelt es sich um eine aufklappbare Geschenkbox mit 24 original Cupper-**Teebeuteln** von Kräuter- und Früchte- oder Chai-bis zu grünem Tee. Der Preis beträgt 4,49 Euro.

cupper-teas.de

gefu.com

Gefu hat einen neuen **Nussmilchbeutel** im Sortiment. Damit lassen sich laut Herstellerangaben Milchalternativen aus Mandeln, Haselnüssen, Cashewkernen, Reis, Hafer und Dinkel sowie eigener Frischkäse herstellen. Der Passierbeutel besteht aus Hanf. Eine Baumwollkordel dient dem Fixieren des Beutels. Für die Reinigung wird Handwäsche empfohlen, Schonwaschgang bei 30°C ist möglich. Der Preis: 11,95 Euro.



Ab Februar verfügbar sind zwei neue vegane **Bio-Feinkostsalate** von Tartex. Die Alternativen für Geflügel- und Heringssalat basieren auf Erbsen- und Fababohnenstücken beziehungsweise Räuchertofu. Die Salate haben eine Mindesthaltbarkeit von 15 Monaten und sind im 165-Gramm-Glas für jeweils 3,49 Euro erhältlich.



tartex.de



Zwilling hat eine neue **Heißluftfritteuse** im Angebot. Sie verfügt über einen LED-Touchscreen, auf dem Zubereitungszeit und Temperatur individuell eingestellt oder über sechs voreingestellte Programme gewählt werden können. Der Korb des schwarzen Airfryers bietet 4 Liter Fassungsvermögen. Der Preis: 139,00 Euro.

zwilling.com

Neu bei Häussler gibt es einen personalisierbaren **Brotstempel**. Dabei hat man die Wahl zwischen einem oder zwei Buchstaben aus dem Alphabet auf der Stempelfläche. Sie hat einen Durchmesser von 70 Millimetern. Der Stempel ist ausschließlich online bestellbar. Der Preis: 59,90 Euro.

backdorf.de



kuechenprofi.de

Die neuen **Muffinformen** BAKE von Küchenprofi sind in zwei sechsteiligen, bunten Sets entweder mit 7 oder mit 9 Zentimetern Durchmesser erhältlich.

Während die kleinere Variante mit einer Höhe von 3 Zentimetern 70 Milliliter Backvolumen bietet, haben die größeren, 5 Zentimeter hohen Formen ein Volumen von 180 Millilitern. Sie bestehen aus Silikon, sind spülmaschinenfest und sollen laut Herstellerangaben ohne Blech gebacken werden können. Auch zum Servieren sind die Muffinformen geeignet. Der Preis: 6,99 beziehungsweise 9,99 Euro.



wiberg.eu

Neu bei Wiberg gibt es das alpin-inspirierte Bio **Ursalz** in der 115-Gramm-Dose. Die Kräutermischung enthält neben 59 Prozent Ursalz unter anderem Koriander, Kümmel, Majoran sowie Piment und eignet sich laut Herstellerangaben besonders für Schweinebraten, Gulasch und andere alpenländische Gerichte, sollte sich aber auch für ein rustikales Brot anbieten.



Die Kraft des Korns wecken

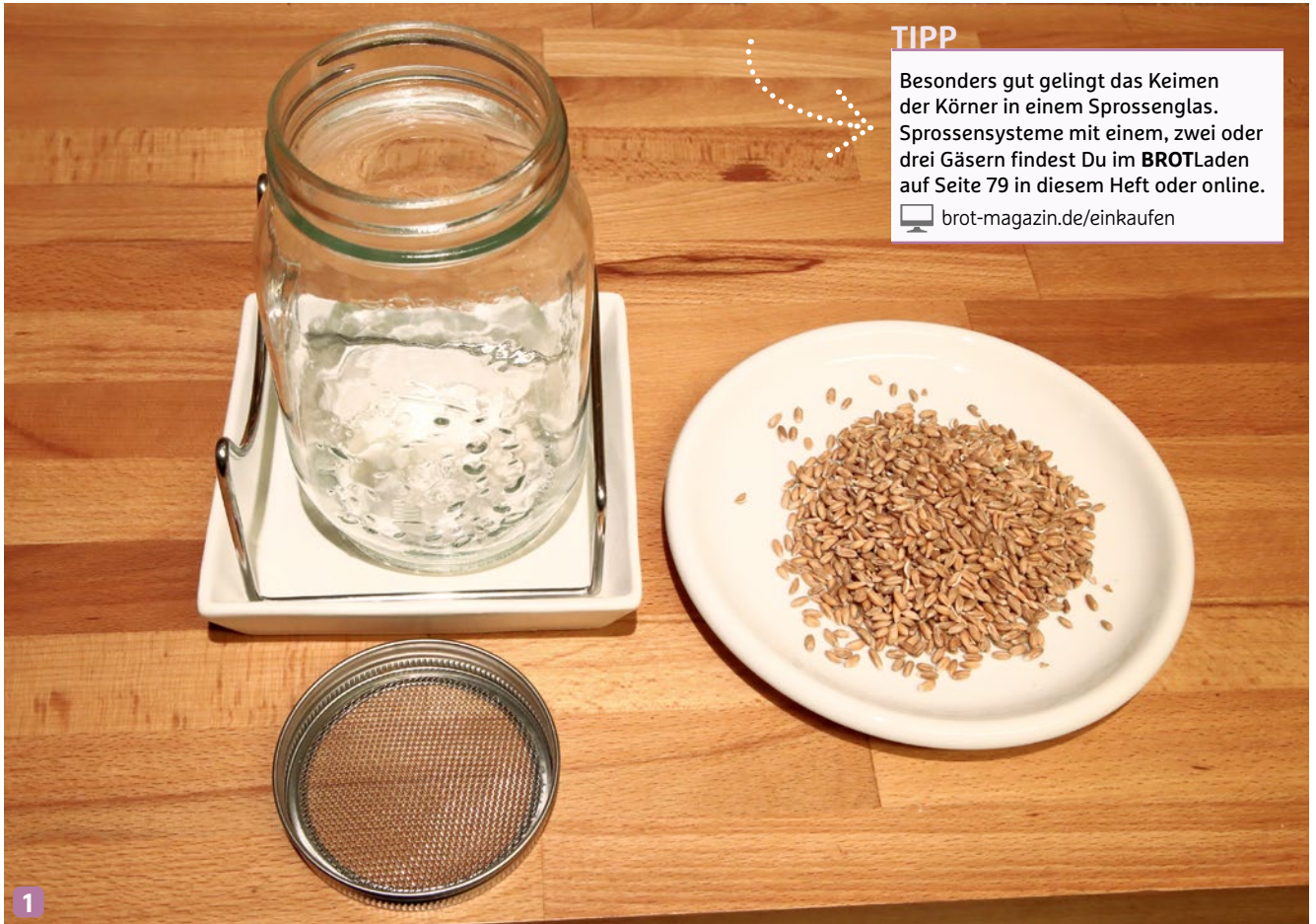
Backmalz selbst
herstellen

Wer sein Brot selbst backt, weiß, was darin enthalten ist, und kann vollständig über die Qualität der Rohstoffe entscheiden. Gerade Backmittel und Zusatzstoffe sollen in der Regel vermieden werden. Doch nicht alles, was gemeinhin als Backmittel bezeichnet wird, stammt aus dem Labor: Backmalz kann man ganz einfach in der heimischen Küche aus besten Rohstoffen und auf ganz natürlichem Wege herstellen.

Text & Bilder:
Lisa Rixrath


Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde Backmalz zur Optimierung von Brot und Brötchen in der Backstube eingesetzt. Damit zählt die Zutat zu den ältesten Backmitteln der Welt. Unter Backmitteln versteht man alle Zutaten, die im Teig zum Einsatz kommen, um bestimmte Eigenschaften des Teiges oder der fertigen Backware zu verbessern.

Nicht alle diese Hilfsmittel stammen aus dem Labor. Auch Milch, Butter oder Honig können, streng genommen, als Backmittel bezeichnet werden. Sie werden zusätzlich zu Mehl, Wasser, Salz und Triebmittel in den Brotteig eingebracht, um ihm bestimmte Eigenschaften zu verleihen. Beim Backmalz verhält es sich nicht anders.



TIPP

Besonders gut gelingt das Keimen der Körner in einem Sprossenglas. Sprossensysteme mit einem, zwei oder drei Gäsern findest Du im **BROT**Laden auf Seite 79 in diesem Heft oder online.

 brot-magazin.de/einkaufen

1

Verbesserte Eigenschaften

Das Backmalz, häufig auch als Malzmehl bezeichnet, sorgt für eine wattigere Krume, zartsplittrige Kruste, lange Frischhaltung und ein facettenreiches Aroma. Es entstammt gekeimtem Getreide. Dafür wird das Korn zunächst gezielt zum Keimen gebracht, anschließend getrocknet – gegebenenfalls geröstet – und gemahlen.

Zum Keimen befeuchtet man das Korn. Das weckt die darin befindlichen Enzyme, vorwiegend Alpha-Amylasen. Sie zerlegen die Stärke im Getreide zu Zuckern. Damit soll das Wachstum des Keimlings unterstützt werden. Diesen natürlichen Prozess macht man sich über die Malz-Herstellung im Brotteig zunutze. Das Korn bringt also auf natürlichem Wege zahlreiche Enzyme mit, die im Teig aktiv sein können.

Unterschieden wird zwischen aktivem und inaktivem Backmalz. Während beim aktiven die enthaltenen Enzyme noch wirksam sind, wurden sie in inaktivem Malzmehl durch Hitzeeinwirkung ausgeschaltet. Inaktives Backmalz kommt vor allem zur Farb- und Aromaverbesserung sowie als zusätzliche Hefe-Nahrung in den Teig.

Denn es enthält die von den Enzymen zuvor produzierten Zuckersubstanzen, bringt also eine milde Süße mit. Der Unterschied liegt in der Trocknung nach dem Keimen. Findet die bei niedriger Temperatur statt, bleibt das Malz aktiv. Erhitzt man die gekeimten Körner stärker oder röstet sie gar, ist das geschmacklich ein Gewinn, deaktiviert aber die Enzyme.



2

Durch den Siebdeckel kann das Getreide direkt im Glas abgespült werden



3) Die sauberen Körner werden zunächst etwa 12 Stunden eingeweicht. 4) Die Körner müssen regelmäßig gespült und das Wasser abgegossen werden. Das gelingt am besten in einem speziellen Keimglas lassen, damit die Körner nicht schimmeln. Morgens und Abends (nach Möglichkeit auch am Mittag) erneut mit Wasser (Raumtemperatur) spülen und immer vollständig abtropfen lassen.

In vielen Supermärkten und online sind Backmalze heute problemlos erhältlich. Doch oft sind solchen Produkten weitere Enzyme aus Laborherstellung oder andere Zusätze beigemischt. Wer auf Nummer Sicher gehen will oder einfach etwas mit ausgefallenen Malzmehlen experimentieren mag, stellt Malz daher kurzerhand selbst her.

Was es zum Mälzen braucht

Am Anfang steht das Korn, aus dem das Malz gewonnen werden soll. Hier eignet sich im Grunde jedes Getreide sowie Pseudogetreide. Meist finden Gerste, Weizen, Roggen und

Dinkel Verwendung. Diese Getreide enthalten besonders viel Stärke und somit ausreichend Nahrung für die Getreide-eigenen Enzyme.

Aber nicht nur klassische Getreidesorten, auch Vollkornreis oder Buchweizen können zu Malz verarbeitet werden. Generell bessere Chancen auf eine hohe Ausbeute hat, wer Körner in Bio-Qualität kauft. Dabei nimmt die Keimfähigkeit über eine mehrjährige Lagerdauer ab. Geeignete Körner gibt es in den meisten Drogeriemärkten sowie Reformhäusern.

Die benötigte Ausrüstung fürs Mälzen ist ebenfalls unkompliziert zu beschaffen, denn dabei führen gleich mehrere Wege zum Ziel. Der Keimprozess kann zu Hause zum Beispiel wahlweise in einer Auflaufform, einem Sieb oder in einer passenden Schale erfolgen. Besonders gut geeignet ist ein spezielles Keimglas, da es das notwendige Klima für die Keimlinge in seinem Innern erzeugt.

Das anschließende Trocknen der gekeimten Körner gelingt sowohl in einem Dörrautomaten als auch dem Ofen oder der Heißluftfritteuse (HLF). Der Backofen und die HLF können darüber hinaus zum Rösten verwendet werden. Alternativ nutzt man dafür eine Pfanne.

Jetzt muss das Malz nur noch gemahlen werden. Dafür eignen sich zum Beispiel eine

AKTIVES UND INAKTIVES BACKMALZ

Ob das Malz nach dem Trocknen geröstet wird oder nicht, entscheidet darüber, ob man ein enzymaktives oder inaktives Backmalz gewinnt. Beide Malzsorten erfüllen sehr unterschiedliche Aufgaben. Trocknet man die gekeimten Körner bei maximal 50°C, bleiben die darin enthaltenen Enzyme aktiv. Für den Teig bedeutet das: Die Enzyme bauen auch die im Teig vorhandene Stärke weiter zu Zuckern ab, bis sie durch den Backprozess deaktiviert werden. Diese Zucker geben der Krume später eine milde Süße. Sie sind aber auch schnell verwertbares Futter für die Hefen und beschleunigen die Teigreife.

Besonders bei stark roggenhaltigen Teigen oder einer langen Teigführung ist bereits eine Kleinmenge dieser Enzyme zu viel des Guten. Wird dann nämlich zu viel Stärke abgebaut, wird die Brotkrume später klitschig. Bei kürzerer Teigführung verbessert aktives Backmalz allerdings die Teigbeschaffenheit, sorgt für ein größeres Volumen und eine röschere Kruste.

Durch das Rösten der getrockneten gekeimten Körner werden die Enzyme noch vor der Zugabe zum Teig „unschädlich“ gemacht. Auch eine leichte Überdosierung ist bei inaktivem Backmalz daher nicht tragisch. Die Hauptaufgaben dieses Malzes sind, der Hefe zusätzliche freie Nahrung zur Verfügung zu stellen und, je nach Röstgrad, das Brot zu färben sowie zu aromatisieren.



5

Schon am ersten Tag sind kleine weiße Stippen an den meisten Körnern zu sehen



6

Nach ein bis zwei Tagen kann man deutlich kleine Keimlinge erkennen



7

Sind die Keime etwa einen Zentimeter lang, ist der Zeitpunkt gekommen, den Prozess zu unterbrechen

Anzeige

Jetzt bestellen!

Backen
INTERNATIONAL
IN 30 REZEPTE UM DIE WELT
Grande mission
So gelingen Croissants

EINE TRACHT
HERZUMARMEND
TÜRKEZUMITNEHMEN

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

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

MANZ
DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

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

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

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

Mühle oder ein Standmixer, aber auch Geräte wie ein Thermomix und Co. verfügen mitunter über eine sehr gute Mahlfunktion.

Korn zum Keimen bringen

Stehen alle benötigten Utensilien sowie das gewählte Getreide bereit, kann es losgehen (Bild 1). Zunächst gibt man die gewünschte Getreidemenge ins Keimgefäß, in diesem Beispiel kommen Dinkelkörner in ein Keimglas. Dabei sollte man das Behältnis nicht zu voll füllen, da die Körner aufquellen und beim Keimen später weiter an Volumen gewinnen werden (Bild 2).

Durch den geschlossenen Siebdeckel werden die Körner jetzt mehrfach mit lauwarmem Wasser abgespült, bis das Wasser nicht mehr trüb gefärbt ist. Schließlich weicht man die Körner in lauwarmem Wasser etwa 12 Stunden bei Raumtemperatur ein (Bild 3). Um Schimmel zu vermeiden, gilt es jetzt, das

Wasser abzugießen und im Keimglas abtropfen zu lassen. Dafür wird das Glas auf den Kopf gestellt (Bild 4).

Bei Raumtemperatur können die Körner sich nun optimal entwickeln. Zwei- bis dreimal am Tag muss das Getreide gespült und bewässert werden, bestenfalls morgens, mittags und abends. Dafür füllt man das Wasser (Raumtemperatur) in das Keimglas und lässt es anschließend wieder vollständig abtropfen.

Bereits am ersten Tag nach dem Einweichen machen sich am Korn kleine weiße Stippen bemerkbar, ein sicheres Zeichen, dass die Keimung beginnt (Bild 5). Am Tag zwei und drei kann man schon deutlich die kleinen Keimlinge erkennen (Bild 6). Je nach Raumklima, Raumtemperatur und Häufigkeit der Spülung kann das Wachstum der Keimlinge variieren. In der Regel dürften die Sprossen am vierten oder fünften Tag etwa 1 Zentimeter lang sein (Bild 7). Das ist der richtige Zeitpunkt, um den Prozess zu unterbrechen.

Bei 50°C werden die Körner mehrere Stunden getrocknet



Keimlinge trocknen

Im nächsten Schritt müssen die Keimlinge getrocknet werden. Ganz gleich, ob im Dörrautomaten, im Ofen oder in der Heißluft-



Glutenfreies Malzmehl herstellen

Da zum Mälzen jedes keimfähige Getreide und Pseudogetreide eingesetzt werden kann, ist der Einsatz von selbst hergestelltem Malzmehl auch in der glutenfreien Küche möglich. Biologisch angebaute Vollkornreis eignet sich zum Beispiel sehr gut, denn er hat eine hohe Keimrate.



Dafür sollten die Körner gleichmäßig verteilt werden



Nach etwa vier bis fünf Stunden sollte das Malz gut durchgetrocknet sein

fritteuse – das Gerät der Wahl wird auf 50°C eingestellt und die Körner sind in vier bis fünf Stunden durchgetrocknet (Bild 8). Damit das gleichmäßig geschieht, sollte das gekeimte Getreide gut verteilt und etwa alle 30 Minuten umgewälzt werden (Bild 9+10). So kann auch wirklich die letzte Feuchtigkeit entweichen.

Dass die trockenen Keimlinge beim Rühren vom Korn abfallen, ist erwünscht. Sollten noch Keimlingsreste am Korn hängen, können sie nach dem Trocknen durch Reiben zwischen den Händen leicht entfernt und anschließend abgeseibt werden. Das empfiehlt sich, um das Backmalz haltbarer zu machen. Die Keimlinge enthalten Fett, das ranzig werden kann.

Inaktives Backmalz herstellen

Die auf diese Weise getrockneten Körner sind enzymaktiv, da die Enzyme im Korn bei 50°C nicht zerstört werden. Um aus aktivem Malz das inaktive Röstmalz herzustellen, röstet man es jetzt bei 120°C für 10-20 Minuten und mischt es dabei alle paar Minuten gründlich durch. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad lässt man das Getreide entweder kürzer oder länger in der Hitze (Bild 11). Dabei gilt: Je dunkler das Malz, desto kräftiger ist später das Aroma.

Um aus dem aktiven oder inaktiven Malz nun Malzmehl herzustellen, kommt das geröstete Korn in eine Mühle oder einen Mixer. Die Körner werden nach Belieben grob oder fein vermahlen (Bild 12+13). Das fertige Malzmehl kann man anschließend in ein Schraubglas umfüllen. Kühl, trocken

WARUM KEIMT DIE GERSTE NICHT?

Normalerweise kann alles an Körnern und Saaten in Bio-Qualität zum Keimen und Mälzen genutzt werden. Hin und wieder kommt es dennoch vor, dass gerade die für Malz typische Gerste einfach nicht keimen will. Um das zu vermeiden, muss man beim Kauf darauf achten, keine geschälte Gerste zu erwischen. Wird die Gerste zuvor geschält, reißt bei den meisten Körnern der Keimling mit ab. Den aber braucht es natürlich, damit das Getreide keimen kann. Andererseits ist beim Backmalz die holzige Schale des Kornes eher unerwünscht. Aus diesem Grund greift man am besten zur speziell gezüchteten Nacktgerste.

sowie an einem dunklen Ort gelagert, hält es sich mehrere Monate.

Der Geruch des frisch gemahlene Malzes erinnert dabei stark an getreidebasierte Kaffee-Ersatzgetränke. Für Bäckerinnen und Bäcker, die viel und gerne backen, lohnt es sich, direkt eine größere Menge herzustellen. Auf diese Weise haben sie in wenigen Tagen ein natürliches Backmittel hergestellt, das ihre Brote und Brötchen entscheidend verbessern kann. 🍷

Um inaktives Backmalz herzustellen, bräunt man das gekeimte Getreide bei 120°C. Durch die Hitze werden die enthaltenen Enzyme deaktiviert



Um Malzmehl herzustellen, mahlt man die Körner anschließend grob oder fein, je nach Vorliebe



Der Geruch des frisch gemahlene Malzes erinnert an Kaffee-Ersatzgetränke aus Getreide



Malziges Dinkel-Zwiebel-Brot

Das herzhaftes Brot wird aus kräftigem Dinkelmehl mit einem hohen Schalenanteil hergestellt. Die Röstzwiebeln verleihen dem Teig zusätzlich ein raffiniertes Aroma. Gleichwohl hält sich der Aufwand der Zubereitung in Grenzen. Der Laib eignet sich sowohl zu Ofenkäse als auch zu Grillabenden oder als Beilage zum Raclette.

Teig-Zutaten

- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 2,5 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 100 g Röstzwiebeln

Rezept & Bilder: Lisa Rixrath

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	6 Stunden
Zeit am Backtag:	6 Stunden
Backzeit:	40 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten, 180°C nach 30 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Tipp

Die Oberfläche des Teiglings wird lediglich gestippt, sodass der Laib rustikal längs aufreißt. Wer das nicht mag, kann das Brot auch einschneiden.



Zeitstraster

16.00 Uhr
Teig ansetzen

17.00 Uhr
Brot formen

20.30 Uhr
Ofen vorheizen

21.00 Uhr
Backen

21.40 Uhr
Brot fertig

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

☉ Die Röstzwiebeln zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe weitere 2 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und dann lang stoßen, sodass viel Spannung im Teigling ist. Den Teigling mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, die Oberfläche stippen und mit lauwarmem Wasser abstreichen. Unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C senken und weitere 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 180°C senken und weitere 10 Minuten backen. 🍳

Tipp

Mit selbstgemachtem Dinkelmalz bekommt das Brot eine ganz persönliche Note. Eine Anleitung zur Malz-Herstellung findet sich in diesem Heft ab Seite 10.



Rezept & Bild:
Janke Schäfer

Instagram @jankes-seelenschmaus

Facebook /jankes-seelenschmaus

Website jankes-seelenschmaus.de

Röstzwiebeln

Süße, knusprige Röstzwiebeln verfeinern so manches Gericht, eignen sich hervorragend als Topping auf Brot- aufstrichen und dürfen auch auf keinem klassischen Hot Dog fehlen. Als Zutat im Brotteig sorgen sie für ein frisches Röstaroma. Bereitet man die Röstzwiebeln selbst zu, kann man den Trocknungsgrad der Zwiebeln nach eigenem Geschmack bestimmen und spart sich außerdem unnötige Zusatzstoffe aus Fertigprodukten.

Zutaten*

- ▶ 200 g Zwiebeln
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 30 g Weizenmehl 405

*Ergibt etwa 100 g

Tipp

Je weniger Feuchtigkeit in den Zwiebeln verbleibt, desto länger sind sie haltbar. Idealerweise bewahrt man sie in einem Schraubglas und im Kühlschrank auf.

☉ Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Die einzelnen Ringe vorsichtig voneinander trennen.

☉ Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, bis sich kleine Bläschen bilden.

☉ Die Zwiebeln hineingeben und auf mittlerer Hitze hellgelb anschwitzen, mit Salz würzen.

☉ Das Mehl in eine Schüssel geben. Sobald die Zwiebeln etwas weich werden, die Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebeln vorsichtig im Mehl wälzen.

☉ Die bemehlten Zwiebeln erneut in die Pfanne geben und bei geringer Hitze sanft hellbraun braten.

☉ Die Röstzwiebeln auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben, gleichmäßig darauf verteilen und etwa 140-180 Minuten im Ofen trocknen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

☉ Kühl und trocken gelagert, sind die Röstzwiebeln zirka 2 Wochen haltbar. 🍳



Vorteig (Polish)

- ▶ 150 g Malzkaffee (abgekühlt, alternativ Malzbier)
- ▶ 150 g Dinkel-Ruchmehl (alternativ Dinkelmehl 1050)
- ▶ 3 g Frischhefe

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

Quellstück

- ▶ 60 g Malzbier (kalt, alternativ Wasser)
- ▶ 60 g Gerstenflocken (alternativ Haferflocken)

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

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 220 g Malzbier (kalt, alternativ Wasser)
- ▶ 145 g Weizenmehl 550
- ▶ 130 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Hafermehl (alternativ Reismehl)
- ▶ 70 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g Balsamico (alternativ anderer Essig)
- ▶ 12 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 11 g Salz

Topping

- ▶ 40 g Gerstenflocken (alternativ Haferflocken)

Rezept & Bilder: Karl Oppenkamp

Malzzeit

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

Malz gibt Brot eine leichte Süße und einen karamelligen Geschmack. Zusammen mit der Beimischung von Hafermehl entsteht nach diesem Rezept ein sehr bekömmliches Brot, das zu fast allen Belägen passt. Besonders mit Käse, leichtem Aufschnitt, Marmelade sowie Honig entfaltet es ein herrliches Aroma. Eine Empfehlung ist speziell malziger Waldhonig zu dem Brot, der die Karamellnote unterstreicht.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, dabei nach 60, 120 und 180 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken, die glatte Seite befeuchten und in den Flocken wälzen. Den Teigling mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkörbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten zur Gare stellen.

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

☉ Den Teig aus dem Gärkörbchen in den vorgeheizten Topf stürzen, mit geschlossenem Deckel in den Ofen geben, die Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und 40 Minuten backen. Den Herd ausschalten, den Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten in der Restwärme backen. 🍷

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreidesorten: Weizen, Dinkel, Hafer, Roggen, Gerste
Triebmittel: Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest
Gesamtzeit: 18-20 Stunden
Zeit am Backtag: 6 Stunden
Backzeit: 45 Minuten
Starttemperatur: 220°C
Backtemperatur: 200°C sofort, nach 40 Minuten Herd ausschalten
Schwaden: nein



Zeitraster

18.00 Uhr
Vorteig ansetzen,
Quellstück herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.15 Uhr
Brot formen

12.50 Uhr
Ofen vorheizen

13.20 Uhr
Backen

14.05 Uhr
Brot fertig



Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 4 g Salz

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

Brühstück

- ▶ 220 g Wasser (kochend)
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 4 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-14 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 350 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 200 g Maronen (vorgegart, grob zerkleinert)
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 1 g Brotgewürz (optional)

Die Süße vorgegart Maroni trifft auf aromatisches Ruchmehl. So weckt das Brot nicht nur warme Gefühle im Magen an kalten Wintertagen, sondern haucht dabei auch allen anderen Sinnen Leben ein. Die zarten Röstaromen der Kruste umschmeicheln den harmonischen Geschmack der Krume. Die Esskastanien verleihen dem Brot Biss. Süße und herzhaft Beläge harmonisieren damit gleichermaßen gut.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 30 cm) geben und 2-4 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.

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

☉ Den Teigling einschneiden, die Kastenform in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C senken und unter Schwaden 45 Minuten backen. Das Brot aus der Form nehmen und 15 Minuten ohne Form fertig backen. 🍞

Rezept & Bilder: Edda Klepp

📷 @brotmagazin

📘 /BrotMagazin

🖥️ brot-magazin.de

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	17-21 Stunden
Zeit am Backtag:	5-7 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	180°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitstraster

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen,
Brühstück herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.30 Uhr
Brot formen

13.30 Uhr
Ofen vorheizen

14.00 Uhr
Backen

15.00 Uhr
Brot fertig

Hot-Dog-Buns

Fermentolyseteig

- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Weizenmehl 405
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 40 g Honig
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

Hauptteig*


- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 100 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 80 g Butter (weich)
- ▶ 1 Ei (Größe L)
- ▶ 10 g Salz


Topping


- ▶ 30-40 g Vollmilch (kalt)

*Ergibt 10 Stück

Rezept & Bild: Janke Schäfer

 @jankes-seelenschmaus

 /jankes-seelenschmaus

 jankes-seelenschmaus.de

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	7-9 Stunden
Zeit am Backtag:	7-9 Stunden
Backzeit:	12-15 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Zeitraster

8.00 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen

9.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.00 Uhr
Brötchen formen

15.30 Uhr
Ofen vorheizen

16.00 Uhr
Backen

16.15 Uhr
Brötchen fertig



Tipp

Die Brötchen lassen sich wunderbar einfrieren und dann kurz vor dem nächsten Picknick oder Grillnachmittag auftauen.

Für den perfekten Hot Dog benötigt man das perfekte Brötchen, auch Bun genannt. Sehr beliebt, nicht nur bei Hot-Dog-Fans, sind die zarten, feinporigen Brioche-Buns mit einem leicht buttrigen Geschmack. Sie sind wunderbar fluffig, gleichzeitig aber auch fest genug, um nicht von Soßen aufgeweicht zu werden. Dinkelvollkornmehl sorgt für den herzhaften, nicht zu dominanten Geschmack und macht aus den Brötchen eine köstliche Basis für Wurst und Lieblings-Toppings.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3-5 Minuten mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 etwa gleich große Portionen à zirka 90 g teilen.

☉ Jeden Teigling rundschleifen, dann länglich ausformen und mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen. Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 30-45 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

☉ Die Teiglinge mit Milch bestreichen, in den Ofen geben und 12-15 Minuten goldbraun backen. Direkt nach dem Backen erneut mit Milch bepinseln. ■



Laugenbuns

Rezept & Bild:
Debora Gaedtke

Burger sind beliebt, vielseitig und variabel. Egal ob vegetarisch oder mit Fleisch: Schmecken müssen sie. Eine der wichtigsten Zutaten dabei ist ein aromatisches Burgerbrötchen als Grundlage. Für den Geschmack dient hier neben dem simplen Briocheteig eine erfrischende Stückgare und am Ende das Bad in der Lauge, bevor es zum Backen in den Ofen geht.

- Alle Zutaten – außer Butter – auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen.
- Die Butter hinzugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 7 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 10 etwa gleich große Portionen à zirka 95 g teilen und diese rundschleifen. Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) setzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Brötchen ohne Abdeckung für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie verhauten.
- Die Lauge nach Herstellerangaben zubereiten, die Teiglinge nacheinander für ein paar Sekunden vorsichtig hineintauchen und von allen Seiten benetzen, anschließend auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen.
- Die Teiglinge mit Sesamsaat bestreuen, unter geringem Schwaden in den Ofen geben und 18-20 Minuten backen. ■

Teig-Zutaten*

- ▶ 200 g Wasser (warm)
 - ▶ 70 g Vollmilch (kalt, alternativ Haferdrink)
 - ▶ 500 g Weizenmehl 550
 - ▶ 1 Ei (Größe M)
 - ▶ 35 g Zucker
 - ▶ 10 g Frischhefe
 - ▶ 8 g Salz
- Spätere Zugabe
- ▶ 80 g Butter (weich)

Topping

- ▶ 30 g Sesamsaat (alternativ Schwarzkümmel)

*Ergibt 10 Stück



Wer lieber ohne Lauge arbeitet, verquirlt 1 Eigelb mit 15 g Vollmilch und bestreicht die Buns vor dem Backen damit.

HINWEIS

Beim Umgang mit der ätzenden Lauge sollte man einige Dinge beachten. So sind grundsätzlich Handschuhe, am besten sogar eine Schutzbrille zu tragen und man muss beim Laugen des Gebäcks aufpassen, dass es nicht spritzt. Sollte die Lauge mit der Haut in Berührung kommen, sofort mit Wasser abwaschen. Auch sollte man den Arbeitsbereich mit Papier oder Ähnlichem vor der Lauge schützen. Die Aufbewahrung der Lauge erfolgt am besten in der Originalverpackung oder einem geeigneten Kunststoffgefäß.

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest, bindig
Zeit gesamt:	3,5-4,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	18-20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

15.00 Uhr Teig ansetzen	18.00 Uhr Brötchen formen	18.30 Uhr Ofen vorheizen	18.35 Uhr Teiglinge in den Kühlschrank stellen, Lauge vorbereiten	18.50 Uhr Laugen	19.00 Uhr Backen	19.20 Uhr Brötchen fertig
----------------------------	------------------------------	-----------------------------	--	---------------------	---------------------	------------------------------

Dunkles Hausbrot

Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 4 g Salz

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



Vorteig

- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 30 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dann für 12-16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Roggenmischbrot mit einem Vollkornanteil von 50 Prozent sättigt zuverlässig und schmeckt dabei noch aromatisch-lecker. Es passt perfekt zur Brotzeit mit Käse oder Wurst, aber auch mit einem süßen Aufstrich wie Honig harmoniert es hervorragend. Der nussig-milde Dinkel trifft dabei auf süßlichen Waldstaudenroggen, der dem Laib auch optisch Charakter verleiht.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ 135 g Wasser (kalt)
- ▶ 170 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 140 g Dinkelmehl 630
- ▶ 20 g Backmalz (inaktiv, dunkel, alternativ Zuckerrübensirup)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Butter (weich)

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse. Wer kein geröstetes Altbrot hat, verwendet Semmelbrösel und röstet sie kurz ohne Fett in der Pfanne etwas an.



Zeitstraster

20.00 Uhr
Sauerteig und
Vorteig ansetzen

22.05 Uhr
Vorteig in den
Kühlschrank stellen

Nächster Tag
14.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

15.00 Uhr
Brot formen

16.10 Uhr
Ofen
vorheizen

16.40 Uhr
Backen

17.35 Uhr
Brot fertig

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

☉ Die Butter zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach unten in einem gut bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 90-120 Minuten zur Stückgare stellen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, mit Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren, den Schwaden ablassen und weitere 45 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	17-20 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



Rezept & Bilder: Claudia Steiner

📷 @nusschneckerl
🖨️ claudias-brotzeit.de



Rezept & Bild:
Valesa Schell

📷 @brotbackliebeundmehr

📘 /groups/brotbackliebeundmehr

🌐 brotbackliebeundmehr.com

Fleischsalat

Der saftige und schmackhafte Fleischsalat eignet sich bestens als Brotaufstrich, in Sandwiches oder einfach als Beilage zum Abendbrot. Je nach Vorliebe kann man dafür Fleischwurst oder auch Lyoner verwenden. Mayonnaise und Schmand verleihen dem Salat eine cremige Textur. Cornichons, Senf, Agavendicksaft und Kräuter sorgen für einen würzig-runden Geschmack.

Zutaten*

- ▶ 175 g Fleischwurst (alternativ Lyoner)
- ▶ 75 g Mayonnaise
- ▶ 50 g Cornichons (alternativ Essigurken)
- ▶ 25 g Schmand
- ▶ 6 g Senf (mild)
- ▶ 2 g Dill (getrocknet, gerebelt)
- ▶ 3 g Agavendicksaft (alternativ Honig)
- ▶ 2-3 g Kräutersalz
- ▶ Salz und Pfeffer

*Ergibt 2 Gläser à 200 ml

☉ Die Wurst in feine Streifen schneiden, die Cornichons sehr fein würfeln.

☉ Die Mayonnaise mit Schmand, Senf, Dill, Agavendicksaft und Kräutersalz cremig rühren.

☉ Wurst und Gurken untermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

☉ Den Fleischsalat in zuvor ausgekochte Gläser füllen und diese sofort fest verschließen. Im Kühlschrank ist er etwa 3-4 Tage haltbar. 🍴

Tip

Je nach Geschmack kann auch etwas mehr Schmand und weniger Mayonnaise verwendet werden.

Tierischer Ärger im Vorratsschrank

Keine Panik



Anders als Katze, Hund und Wellensittich ist so manches kleine Tierchen im Haus alles andere als willkommen. Insbesondere in der Backstube mit ihren Zutaten-Vorräten sollte man die Vorratsschädlinge fernhalten, um im Zweifel nicht kiloweise Mehl & Co. entsorgen zu müssen. Wie trotzts man den ungebetenen Gästen, nisten sie sich doch einmal ein?

Text: Max Stecker

Schädlinge in Mehl, Flocken oder Grieß haben schon den ein oder anderen Backtag vermässelt. Dabei muss man in den meisten Fällen überhaupt erstmal bemerken, dass ein Befall vorliegt. Erst danach ist an Beseitigung zu denken. Wichtig ist zu wissen, welche ungebetenen Mitesser man woran erkennt und was jeweils helfen kann, sie wieder loszuwerden.

Gemeinsam haben alle diese Tierchen, dass man sie einfach nicht in den Vorräten haben will. Um es also gar nicht erst soweit kommen zu lassen, sind Vorsicht und Vorbeugung das Gesetz der Stunde. Mehl, Flocken, Grieß sowie Trockenfrüchte und Co. sollten luftdicht verschlossen, kühl und trocken gelagert werden. Kräuter wie Thymian, Oregano und Lorbeer helfen zusätzlich, die Gefahr eines Befalls zu verringern. ■





Warm und feucht mag es der Schimmelpilz. Also sollten die Vorräte möglichst kalt und trocken gelagert werden



Mehlmotten sind ein häufiges Problem. Immerhin sind sie mit bloßem Auge erkennbar

MEHLMOTTEN

Vor Insekten und Spinnentieren hat man bestenfalls lange Jahre Ruhe. Treten sie doch auf den Plan, stellen sie aber ein großes Problem dar. Sie sind hartnäckige Gäste, die sich außerdem schnell vermehren, an diverse Begebenheiten anpassen können und sehr resistent sind. Weil chemische Bekämpfung im Vorrat keine Option ist, müssen andere Alternativen her. Die sind von der Art des jeweiligen Schädlings abhängig.

Die Mehlmotte ist eines der häufigsten Problemtiere. Ertappen kann man die grau-braunen Kleinschmetterlinge, indem man nachts das Licht in der Vorratskammer einschaltet. Sie flattern nämlich munter durch die Dunkelheit. Auf ihrem Menü stehen Weizen-, Roggen- oder Dinkelmehl, Nüsse, Haferflocken, Reis, sogar Gewürzmischungen, Tee und Schokolade – ja, es ist eine lange Liste – sowie Trocken- oder Hülsenfrüchte. Die große Fressarbeit leisten die Raupen. Bis zu 500 Eier legt ein Muttertier, aus den Eiern geschlüpft, mampfen sie sich durch die Vorräte und liefern unentdeckt eine Extra-Portion Eiweiß, auf die man lieber verzichtet.

Erkennen kann man die Raupen spätestens, wenn sie kleine Fäden spinnen, die an Mehlpartikeln oder kleinen Krümeln haften. Und wie geht man dann vor? Hitze würde die Enzyme des Mehles zerstören und somit die Backeigenschaften ruinieren. Besser sind Fallen wie Klebestreifen oder Aufsteller mit Pheromonen. Sie werden an Regalwänden angebracht, locken die Motten an und sind einfach im Handel erhältlich. Fäden und Motten sowie größere Larven können außerdem aus dem befallenen Lebensmittel gesiebt werden. Rückstände werden dann später unschädlich gebacken.

Eine Alternative stellen Schlupfwespen dar, die man online bestellen kann. Sie werden beispielsweise in Karten geliefert, die man im Vorratsraum auslegt und alle zwei Wochen auswechselt. Die 0,3 bis 0,4 Millimeter großen Lebewesen vernichten die Motten in Schmarotzer-Manier: Nach zwei bis drei Wochen sollte die Plage durch den parasitären Befall der Motteneier gestoppt werden. Ohne ihren Wirt suchen auch die Wespen das Weite.

Sind die Schädlinge beseitigt, sollten alle Flächen gründlich gereinigt werden, wofür sich ein Staubsauger eignet. Außerdem sollten Oberflächen mit Essigwasser abgewischt und per Föhn getrocknet werden. Raupen sowie Eier vertragen keine hohen Temperaturen und man geht sicher, dass alle Flächen trocken sind und kein neuer ungebeter Gast von der Feuchtigkeit angelockt wird. Auch ohne akuten Befall ist es ratsam, diese Prozedur regelmäßig zu wiederholen.

Duftstoffe wie Teebaum, Zedern oder Lavendel sowie natürliche Hilfsmittel wie Thymian und Oregano können helfen, einem Befall vorzubeugen. Auch Fenster mit Fliegengittern halten manche Tiere fern. Lebensmittel sollten außerdem in verschließbaren Gefäßen aufbewahrt werden, da Motten bisweilen Papier oder dünne Plastiktüten zerfressen. Zwar sollte Mehl besser in luftigen Verpackungen aufbewahrt werden, um besser atmen zu können, bei haushaltsüblichen Mengen fällt das fehlende Atmen aber nicht ins Gewicht.



Schlupfwespen sind ein ökologisches Mittel gegen Mehlmotten. Tier gegen Tier lautet die Devise



Thymian, Oregano, und Co. mögen viele der kleinen Schädlinge nicht besonders



Eine Mehlmilben-Population kann sich innerhalb weniger Wochen vervielfachen



Verteilt man Lorbeer in der Speisekammer, kann das gegen einen Befall durch Mehlmilben helfen



MEHLMILBEN

Auch Milben lieben Mehl, Getreide, Kleie, Grieß oder Trockenfrüchte. Und sie vermehren sich beinahe exponentiell. Bis zu 1.000 Eier legt ein Weibchen, das 100 Tage lebt, und die Larven schlüpfen bereits nach einer Woche. Nach einer weiteren Woche stellt man einen großen Fraßschaden fest und nach einigen weiteren Wochen kann sich so eine Population noch einmal verdoppeln.

Mit bloßem Auge sind die Spinnentiere, die eine hohe Luftfeuchtigkeit von 75 bis 85 Prozent und Temperaturen zwischen 10 und 35°C mögen, kaum zu erkennen. Kältere Temperaturen überleben sie nicht, weshalb einige Lebensmittel schlichtweg in den Kühlschrank wandern können. Bei Mehl ist das etwas schwieriger, da es vor dem Backen wieder auf Raumtemperatur gebracht und außerdem trocken gelagert werden muss.

Wo Milben sind, ist auch Feuchtigkeit. Also sind bei befallenem Mehl auch Schimmelpilze nicht weit. Der Vorrat muss entsorgt werden. Nicht zuletzt, da Mehlmilben wirklich gefährlich werden können, wenn man sie unbemerkt verarbeitet. Sie können starke Allergien auslösen und nach dem Verzehr können Hautausschläge, Asthma oder Darmerkrankungen auftreten.

Indiz für die schwer erkennbaren Schädlinge ist ein bräunlicher Sand, den Eier, Kot und bereits verstorbene Tiere hinterlassen. Zerreibt man den Sand oder die Tierchen zwischen den Fingerspitzen, wird das Lebensmittel außerdem krümelig und riecht nach Minze oder gar beißend-süßlich. An Verschlüssen können zudem bräunliche Punkte auf einen Befall hinweisen. Zu guter Letzt kann man etwas Mehl auf ein völlig weißes Blatt Papier streichen. Zeigen sich nach einigen Stunden Spuren im Mehl, weist das deutlich auf Mehlmilben hin.

Nach Entsorgen der befallenen Vorräte müssen die Behälter mit kochendem Wasser gereinigt werden. Vor der Neubefüllung lässt man sie dann komplett durchtrocknen. Auch sollten wieder alle Oberflächen gründlich gereinigt werden. Um erneutem Befall vorzubeugen, kann es helfen, Lorbeer in der Speisekammer zu verteilen.

Profi rund um's Backen



Teigknetmaschine



Elektro-Steinbackofen



Backzubehör

Gratis Katalog anfordern:
Jetzt QR-Code scannen



SCAN MICH



Stärkehaltige Lebensmittel wie Mehl und Getreide sind die Leibspeise von Mehlkäfern

MEHLKÄFER

Den Mehlkäfer erkennt man aufgrund seines 13 bis 18 Millimeter großen, länglichen, dunklen Körpers besser als Mehlmilben. Das Problem sind vielmehr seine Larven, die Mehlwürmer. Bei versehentlichem Verzehr können sie Bandwürmer übertragen. Sie sind heller als die Käfer und bevorzugen stärkehaltige Produkte wie Getreide oder andere Backzutaten. Mit 10 bis 40 Millimetern Länge sind sie jedoch auch gut zu erkennen. Pappt Mehl an mehreren Stellen seltsam zusammen, können Eier des Mehlkäfers der Grund sein.

Zuerst sollten bei Befall alle Flächen mit dem Staubsauger sowie Essigsäure gereinigt werden. Auch UV-Licht-Fallen sind hilfreich, vernichten die Eindringlinge aber nicht auf einen Schlag, sondern locken die nachtaktiven Käfer auf eine Klebefläche und dämmen den Befall so ein. Das verschafft Zeit, die Quelle zu finden, und sollte mehrere Tage lang wiederholt werden. Pheromonfallen locken ausschließlich die Männchen an. Bei beiden Fallen werden die Würmer jedoch verschont. Um diese loszuwerden, müssen die betroffenen Vorräte gründlich ausgesiebt werden. Bei 60°C im Backofen sollten die übrigen Larven absterben.



Die Larven der Mehlkäfer, sogenannte Mehlwürmer, leisten den Großteil der Fressarbeit



Befallene Regale und Schränke sollten mit Essig gesäubert werden



Nach dem Säubern befallener Flächen müssen sie gründliche getrocknet werden

BROTKÄFER

Zwischen 1,2 und 4 Millimeter lang wird der Brotkäfer. Das rötlich-braune Tier erkennt man gut an seinen punktierten Flügeldecken. Seine Larven – erneut das eigentliche Problem – sind gekrümmt wie Engerlinge, weißlich und behaart. Wohl fühlen sie sich bei 17,5 bis 34°C und durchlaufen vier Entwicklungsstadien, ehe sie sich verpuppen. Stärkehaltiges wie Mehl zählt zu ihren Leibespeisen. Die Tiere übertragen jedoch keine Krankheiten, weshalb befallene Lebensmittel grundsätzlich noch zum Verzehr geeignet sind. Die Verbreitung sollte man trotzdem stoppen.

Das erfolgt durch Entsorgung betroffener Vorräte und die Reinigung des gesamten Vorratsschranks. Potenziell befallene Lebensmittel in näherer Umgebung können wieder mit 60°C im Backofen erhitzt werden, um die Schädlinge abzutöten. Pheromonfallen helfen auch hier lediglich, den Bestand zu dezimieren. Um den Larven beizukommen, eignet sich die ökologische Schädlingsbekämpfung durch Lagererzwespen, die sich von ihnen ernähren und in Fachgeschäften sowie online erhältlich sind.



Die rötlich-braunen Brotkäfer werden 1,2 bis 4 Millimeter lang

Brotkäferlarven übertragen zwar keine Krankheiten, ein Ausbreiten sollte aber dennoch unterbunden werden



BÜCHERLÄUSE

Das Vorkommen von Bücherläusen weist auf Schimmelbefall hin, denn den verspeisen sie neben Getreide und somit auch Mehl am liebsten. Bis zu 1,5 Millimeter lang sind die flügellosen Insekten mit einer Lebensdauer von bis zu 80 Tagen. Für Menschen sind die Tiere zwar ungefährlich, aber durchaus unappetitlich. Bei um die 70°C im Backofen können sie abgetötet werden. Obwohl sich befallene Lebensmittel weiterhin für den Verzehr eignen, sollten sie zum Verhindern der Verbreitung vollständig entsorgt werden.

Treten sie grundsätzlich ganzjährig auf, besteht wegen der Luftfeuchtigkeit im Juli und August ein erhöhtes Risiko. Eindeutige Zeichen für einen Befall gibt es nicht, Schimmel weist aber darauf hin. Backutensilien sollten immer kalt und trocken gelagert werden. Zieht dennoch Schimmel ein, müssen befallene Vorratsbehälter geleert und bis auf das letzte Korn entsorgt werden. Häufiger von Läusen befallen wird die Vorratskammer. Um den Befall aufzudecken, kann ein selbstgebastelter Köder für Gewissheit sorgen: Man verteilt kleine mit Mehl gefüllte Papierpäckchen und legt sie neben die verdächtigen Lebensmittel. Auf weißem Mehl sind die Tierchen am besten zu erkennen.

Insektizide eignen sich nicht zur Bekämpfung, weil die Läuse oft eine Immunität entwickeln und das bei Lebensmitteln ohnehin nicht angeraten wäre. Regelmäßiges Lüften, um die Feuchtigkeit aus den Räumen zu entlassen, hilft kurzfristig. Außerdem sollte man Behälter und Schränke gründlich reinigen und sorgsam abtrocknen. Bei wiederholten Befall muss wohl oder übel die gesamte Wohnung auf Luftfeuchtigkeit und Schimmelbefall untersucht werden.

PRÄVENTION

Auch fest verschlossene Papier- sowie Plastiktüten oder Schraubgläser sind für die meisten Vorratsschädlinge kein Hindernis. Daher sollten Zutaten in dicht schließenden Behältern gelagert werden, wie es sie von Lock & Lock oder Auer gibt. Manchmal kommen die Tierchen bereits mit den Zutaten ins Haus, weil diese irgendwo zwischen Herstellung und Verkauf kontaminiert wurden. In einem solchen Fall sorgen die Behälter dafür, dass nur der Inhalt einer Kiste entsorgt werden muss, sich der Befall nicht auf weitere Vorräte überspringt.

Bücherläuse kommen bei hoher Luftfeuchtigkeit vor. Schimmelbefall ist ein starkes Indiz



MÄUSE

Manche Tiere, wie zum Beispiel Mäuse, sehen in der Vorratskammer ein All-inclusive-Hotel: Dort ist es wärmer als auf dem Feld und außerdem trocken. Hinzu kommt ein üppiges Buffet, das jederzeit besucht werden kann. Was gegen Mäuse und Co. am besten hilft? Eingänge verschließen. Dazu gehören genauso Türspalten wie Kabelkanäle oder undichte Fugen. Außerdem sollten Müll und Abfälle zügig entsorgt werden. Darüber hinaus mögen die kleinen Nager den Geruch von Essig oder Pfefferminzöl nicht. Schlüpfen sie dennoch hinein, können Lebendfallen helfen. Oder im Zweifelsfall ein Anruf beim Kammerjäger.



Bei gutem Brot kann niemand widerstehen. Ist es leicht zugänglich, schlagen auch Mäuse zu



Grannys Lieblinge

Rezept & Bild:
Denise Pissulla-Wälti

Diese Brötchen sind softe, leicht süße Pull-Apart-Buns. Das sind Brötchen, die nebeneinander in einer Form gebacken werden, wodurch sie beim Backen rundum saftig bleiben. Nach dem Backen kann man sie ganz leicht auseinanderrufen. Die Buns passen sowohl zum Frühstück als auch zu einem Picknick oder auf die Kaffeetafel. Der Vollkornanteil sowie das Kochstück mit Polenta und Sonnenblumenkernen sorgen für nussigen Geschmack und eine lockere Krume.

☉ Alle Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlnecker mehr vorhanden sind. Den Teig in einer geölten Teigwanne (alternativ Schüssel) zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 12 Stunden zur Gare stellen, dabei – nach Möglichkeit – stündlich jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Eine Springform (zirka 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und dieses leicht buttern.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, vorsichtig die Gärgase rausdrücken und 16 etwa gleich große Portionen à zirka 80 g abstechen.

☉ Die Teiglinge jeweils rundschleifen und mit Schluss nach unten sowie etwas Abstand zueinander gleichmäßig in der Springform verteilen, mit Sahne bestreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden zur Gare stellen.

☉ Rechtzeitig den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge nochmals mit Sahne bestreichen, die Springform in den Ofen geben und 30-35 Minuten backen.

☉ Die Form aus dem Ofen nehmen, die Lieblinge aus der Springform lösen und für den Glanz sofort nochmals rundum mit Sahne benetzen. ■

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Kochstück

- ▶ 180 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 50 g Maisgrieß
- ▶ 40 g Zucker
- ▶ 25 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 12 g Salz

Die Milch in einem Topf erhitzen, alle weiteren Zutaten hinzugeben, unter Rühren kurz aufkochen und bei mittlerer Hitze weitere 3-5 Minuten unter Rühren verquellen lassen, bis die Masse puddingartig andickt. Zugedeckt bei Raumtemperatur 60-120 Minuten abkühlen lassen, dann für bis zu 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 275 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 260 g Weizenmehl 550
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-8 Stunden reifen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Kochstück
- ▶ Vorteig
- ▶ 120 g Vollmilch (Raumtemperatur)
- ▶ 210 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 50 g Butter (weich)

Topping

- ▶ 50 g Sahne (kalt)

*Ergibt 16 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	21-24 Stunden
Zeit am Backtag:	3-5 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	160°C
Backtemperatur:	160°C
Schwaden:	nein

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



Zeitstrahl

13.00 Uhr
Kochstück herstellen,
Vorteig ansetzen

20.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

Nächster Tag
8.30 Uhr
Brötchen formen

12.00 Uhr
Ofen vorheizen

12.30 Uhr
Backen

13.05 Uhr
Brötchen fertig



Mühlen-Finder

PLZ 20000



Mühle Erks

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!



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

PLZ 30000



Hagenmühle

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

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

PLZ 50000



**Backen wie zu
Omas Zeiten**

www.horbacher-muehle.de



PLZ 60000



**BIO MÜHLE
EILING**

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



Aus Tradition gut

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

Zimmermann-Mühle



Gaimühle 1, 63928 Riedern
Tel.: 09378 99950

PLZ 70000



WALZ-MÜHLE

Erlebniseinkauf und
Backkurse im Mühlenmarkt
Online Shop
Alles rund ums Mehl und Müsti



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



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



**BLATTERT
MÜHLE & KORNGHAUS**

**GETREIDE
MEHLE
BACKZUTATEN**

von den Höhenlagen
des Schwarzwaldes



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

PLZ 80000



DRAX-MÜHLE



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

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

PLZ 90000



Schustermühle
Seit 1825

- Mehl
- Getreide
- Backzutaten

Aus der
Region für
die Region

besuchen Sie unseren
Onlineshop

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

Österreich



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



BRUCKMAYER MÜHLE



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

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

**Mailänder
Mühle**



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

mailaender-muehle.de

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



Quellstück

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 75 g Dinkelschrot (fein)
- ▶ 25 g Sesamsaat (hell)
- ▶ 25 g Chiasaat (alternativ Leinsaat)
- ▶ 25 g Sonnenblumenkerne

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

Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 425 g Dinkelmehl 630
- ▶ 15 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, optional)
- ▶ 3 g Frischhefe

Topping

- ▶ 30 g Sesamsaat (hell)

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Konrad Dinkel

Manchmal braucht es einfach ein knackig-knuspriges Alltagsbrot. Kastenbrot-Scheiben sind für die Brotdose und unterwegs immer bestens geeignet. Der Dinkellaib schmeckt sowohl zu salzigem als auch süßem Belag, er ist aber auch pur mit Butter ein Genuss. Dabei verleihen ihm die Kerne und Saaten ordentlich Biss. Die kräftige Kruste verströmt betörende Röstaromen.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten anspringen lassen, dann für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) füllen, glattstreichen, befeuchten und mit Sesamsaat bestreuen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30-60 Minuten gehen lassen.

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

☉ Die Kastenform in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, leicht klebrig
Zeit gesamt:	20 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	nein



Zeitnaster

13.00 Uhr
Quellstück
herstellen

18.15 Uhr
Hauptteig
ansetzen

19.30 Uhr
Teig in den Kühl-
schrank stellen

Nächster Tag
7.30 Uhr
Teig in die
Kastenform geben

8.00 Uhr
Ofen vorheizen

8.30 Uhr
Backen

9.15 Uhr
Brot fertig

Tante Erna

Tante Erna steht für das Einfache, den Durchschnitt. Und so ist auch dieses Brot ein bisschen. Ganz einfach, ganz durchschnittlich. Ein simples Weizen-Hefebrot, gebacken im Kasten. Und dennoch hat es der Laib in sich. Das Vollkornmehl und der Vorteig geben ihm eine ordentliche Portion Aroma wie auch zahlreiche Nährstoffe. So ein Brot hat das Zeug zum Brot des Jahres.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe


🕒 Die Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 5 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform (etwa 30 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen, bis der Teig die Form beinahe komplett ausfüllt.


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


🕒 Die Form in den Ofen geben, die Temperatur auf 180°C reduzieren und 60 Minuten backen. 🍞



Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Tipp

1 g Frischhefe
entspricht etwa
der Größe einer
Kichererbse.

*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	11,5-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	180°C sofort
Schwaden:	optional



Zeitstrahl

22.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.00 Uhr
Ofen vorheizen

12.30 Uhr
Backen

13.30 Uhr
Brot fertig

Kawiribel



Zeitraster

22.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
14.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

18.00 Uhr
Zwirbel formen

18.40 Uhr
Ofen vorheizen

19.10 Uhr
Backen

19.40 Uhr
Zwirbel fertig

So ein Zwirbel macht sich gut auf jedem Tisch, um den herum sich Menschen versammeln. Die besondere Brotform ist der Hingucker im Baguette-Einerlei. Vor allem, wenn sie dann noch mit einem speziellen Getreide gebacken wird. Kamut gibt der Krume die cremig-gelbe Farbe und ihr mild-mediterranes Aroma. Als Triebmittel kommt dabei der Allrounder Hefewasser zum Einsatz.

Tipp

Kamutmehl findet sich im Handel häufig unter der Bezeichnung Khorasan.

Wer kein Hefewasser hat, setzt den Vorteig mit Leitungswasser und 1 g Frischhefe an.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 200 g Hefewasser (kalt)
- ▶ 200 g Kamutmehl hell (alternativ Weizenmehl 1050)

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

Hauptteig*

- ▶ Vorteig
- ▶ 280 g Wasser (kalt)
- ▶ 400 g Kamutmehl hell (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 12 g Salz

*Ergibt 2 Stück

● Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Den Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Jede Teighälfte jeweils langziehen und in sich verdrehen. Die Zwirbel auf einem mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Blech absetzen, etwas bemehlen und mit einem Geschirrhandtuch zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

● Die Zwirbel mit Schwaden in den Ofen geben und 30 Minuten backen. ■

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Kamut
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	17-22 Stunden
Zeit am Backtag:	5-6 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

Instagram: @brotmagazin
Facebook: /brotmagazin
Web: brot-magazin.de

Paprikuss

Geräuchertes Paprika-Pulver gibt diesem Brot den Pfiff – optisch wie geschmacklich. Mit der mild-pikanten Rauchnote sowie der rötlichen Färbung der Krume zieht der Laib Aufmerksamkeit auf sich. Ein wenig Frischkäse oder auch ein milder Gouda passen hervorragend zu diesem Gaumenschmeichler.

Sauerteig

- ▶ 250 g Wasser (warm)
- ▶ 250 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 230 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 1050
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 12 g Paprikapulver (geräuchert, alternativ edelsüß)

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen..


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


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


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

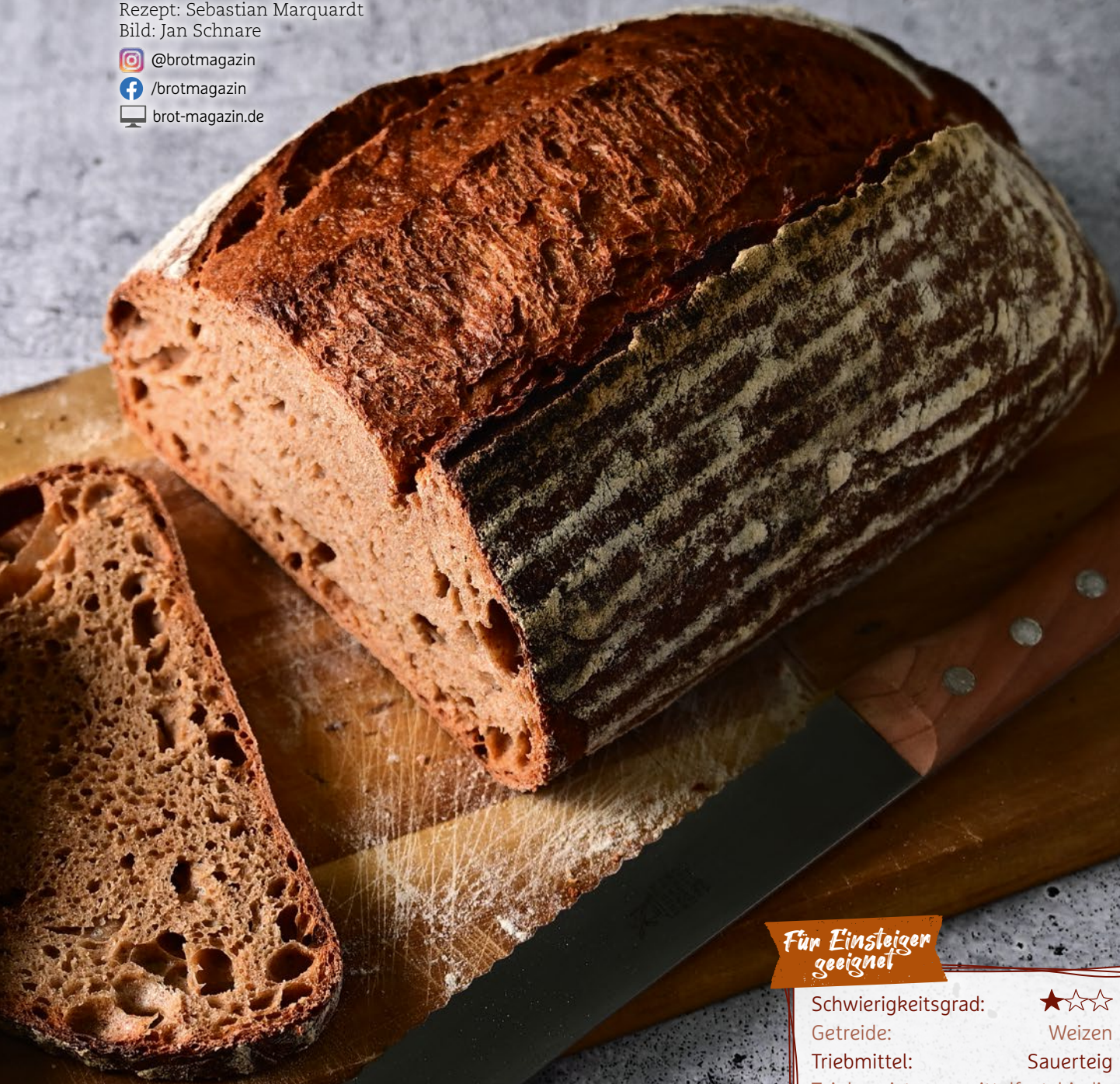


Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	16-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-4,5 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitnasten

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.15 Uhr
Brot formen

12.50 Uhr
Ofen vorheizen

13.20 Uhr
Backen

14.05 Uhr
Brot fertig

Roggen-Schnrotis

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag:	15,5-20,5 Stunden
Backzeit:	30 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	beim Einschließen

Tipp

Lässt man den Sauerteig über Nacht reifen, beträgt der Zeitaufwand am Backtag 3,5-4,5 Stunden.

Zeitstrahl

7.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

19.15 Uhr
Hauptteig ansetzen

21.45 Uhr
Brötchen formen

21.50 Uhr
Ofen vorheizen

22.20 Uhr
Backen

22.50 Uhr
Brötchen fertig

Winterzeit ist Roggenzeit. Da dürfen auch herzhaft Brötchen aus dem nordischen Getreide bestehen. Das macht sie unter anderem zum kräftigen Frühstücksbegleiter. Zünftig mit Salami belegt oder etwas leichter mit Kräuterquark und Radieschen, sättigen sie nachhaltig. Das Schrot in der Krume gibt den kleinen Gebäcken ordentlich Biss.



Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenschrot (grob)
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 280 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 400 g Roggenmehl 1150
- ▶ 12 g Salz

Topping

- ▶ 15 g Roggenschrot (grob)

☉ Alle Zutaten 15 Minuten auf langsamer Stufe mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (20 x 20 cm) ausziehen, mit dem Schrot bestreuen, das Schrot etwas andrücken und den Teig in 9 etwa gleich große Stücke à zirka 120 g teilen.


☉ Die Teiglinge mit Schrot nach oben auf einem mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblech absetzen, leicht bemehlen und mit einem Geschirrhandtuch 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.


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


☉ Die Teiglinge mit ein wenig Schwaden in den Ofen geben und 30 Minuten backen. ■

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Bambenger

Vorteig (Poolish)

- ▶ 200 g Rauchbier (Raumtemperatur)
- ▶ 200 g Roggenschrot (mittel)
- ▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 8-12 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 300 g Rauchbier (kalt)
- ▶ 400 g Weizenmehl 1050
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe

Rauchbier verdankt sein spezielles Aroma der alten Herstellungstechnik von Malz. Vor der Industrialisierung wurde es über offenem Feuer getrocknet. Das gab die rauchige Note. Mit der Einführung moderner Heizanlagen starb diese Technik aus. Lediglich zwei Brauereien in Bamberg hielten daran fest. Und so wird Rauchbier heute eng mit der fränkischen Stadt verbunden. Moderne Herstellungsverfahren für Malz mit Rauchnote sorgen dafür, dass eher kleinere Brauereien Biere mit dieser Geschmacksrichtung herstellen. Ein solches gibt diesem Brot seine würzige Note.

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 9 Minuten auf schnellerer Stufe kneten und anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 150 Minuten gehen lassen.

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

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


☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 220°C senken und 50 Minuten backen. ■


Tipp


1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept: Sebastian Marquardt

Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Roggen, Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	13-17 Stunden
Zeit am Backtag:	5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitnaster

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.45 Uhr
Brot formen

13.20 Uhr
Ofen vorheizen

13.50 Uhr
Backen

14.40 Uhr
Brot fertig

Euer BROT

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



Ich habe das Auffrischzack aus **BROT** 02/23 gebacken. Alles nach Rezept, nur war der Schluss auf der falschen Seite. Das sah aber auch ganz schön aus. Es riecht sehr lecker.

Susann Ruben



Passend zum Abendbrot im Herbst wurde das Südtiroler Maronibrot aus dem **BROT**Sonderheft **Backen im Topf** serviert. Es ist wirklich ganz köstlich. Ich mag den Geschmack von Brotklee sehr. Und mit den Maronen ergibt sich eine leckere Kombi.

Sanja Blanke

Aus den Irish Malts aus dem **BROT**Sonderheft **Schnelles BROT** wurden bei mir keine Brötchen, sondern ein Brot. Das wurde im Thermomix geknetet und im Topf gebacken. Ich glaube, das ist mein Lieblingsbrot, weil der Geschmack ganz toll ist und Krume wie Kruste ebenfalls klasse sind. Dabei ist es nicht schwierig zu backen und auch nicht sehr aufwändig.



Vanessa Sadler



Nachdem ich im **BROT**Forum die Beiträge zum **BROT**Sonderheft **Besonderes BROT** gesehen habe, kam ich nicht drumherum, das Drachenschwanzbrot mit Dinkelmehl und Hefe nachzubacken. Es war sehr lecker und außerdem liebe ich Dinkelmehl.

Rania Albrecht

Ich hatte Lust darauf, Elin aus **BROT** 01/24 nachzubacken. Geschmacklich bekommt es von mir die Note 1A.

Sabine Dorn



Aus **BROT** 01/24 habe ich die Joghurtknoten gebacken. Beim nächsten Mal muss ich mich noch etwas um deren Äußeres kümmern. Auf jeden Fall sind sie köstlich und einfach zu machen.

Sabina Fasching



Bei mir war mal wieder Brotbacktag. Zuerst habe ich Rudi aus **BROT** 01/23 gebacken. Das werde ich wiederholen. Die Lochhamer Kruste aus **BROT** 04/23 ist als nächstes dran
Helm Meier



Der Mann so:
 Lass uns mal wieder Raclette machen. Die Frau darauf: Ich habe da ein neues Toastrezept. So wurde das Volle Sandwich aus dem **BROT**Sonderheft **All-in-one-BROT** in die Nachbackliste aufgenommen.
Evy Rotfuchs



Ich musste das Haferflöckchen aus **BROT** 01/24 ausprobieren. Die Roggenflocken habe ich selbst gequetscht und die Haferflocken waren gekauft. Auch getoastet habe ich es – ist auch nicht verkehrt. Schmeckt zu Deftigem, aber noch besser zu Marmelade.
Angelika Junge

Die Joghurtknoten aus **BROT** 01/24 haben mich direkt angesprochen. Nach dem Backen riecht es schon so lecker hier im Haus. Ich bin gespannt auf den Geschmack.
Susanne Romagno



Ich backe immer wieder gerne das Weltmeisterbrot aus dem **BROT**Sonderheft **Best of BROT**. Es kommt aus der Holzbackform und schmeckt super lecker.
Lisa Schiener



Ich habe das Zwiebelbrot aus **BROT** 01/20 als Malzbrot gebacken. Dabei wurden Wasser gegen Malzbier und Zwiebeln gegen Roggenmalzflocken ausgetauscht.
Heidi Braun



Ich habe den Pumpernickel aus **BROT** 01/18 nachgebacken. Diesmal in doppelter Ausführung, ganz energieeffizient – wenn man das bei 18 Stunden Backzeit so nennen darf.
Larissa Ruessel



Mit dem Backergebnis von Kyla aus **BROT** 01/24 bin ich sehr zufrieden. Es ist ein saftiges, kerniges und sehr schmackhaftes Brot. Das werde ich auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen.
Corinna Tegtmeyer



Stolz präsentiere ich den Rustikalen Bauernlaib aus BROT 04/23. Ich entschied mich für 2,5 Stunden Gare bei Raumtemperatur mit 20°C, ansonsten wurden alle Zutaten nach Rezept verwendet. Das Altbrot bestand ausschließlich aus dunklen Brötchen und Brot – das klickt wirklich im Geschmack. Es schmeckt lecker.

Anja Danneberg



Im Winter darf es etwas Kräftiges sein. Der saftige Emmerkornling aus BROT 06/23 passt da sehr gut. Ein paar Anpassungen habe ich vorgenommen. Zum Beispiel kam anstelle von Emmerkörnern Dinkel im Kochstück zur Verwendung, auch durfte noch eine sehr reife Birne in den Teig – einfach klein geschnitten mit Schale. Das Brot schmeckt prima, man hat ordentlich zu kauen. Trotzdem ist es schön saftig.

Christine Kehr

Ich habe Elin aus BROT 01/24 gleich nachgebacken – allerdings im Topf. Das funktioniert auch wunderbar und schmeckt super.

Yvonne Stein



Der Teig des Küstenkiekers aus BROT 06/23 war schön geschmeidig. Er hat sich wunderbar dehnen und falten lassen. Auf den Geschmack bin ich gespannt.

Jacqueline Rief



Immer wieder gerne backe ich Wilhelmina aus BROT 01/22.

Bettine De Schrijver



Meine Wahl fiel auf den Saftprotz aus BROT 05/23, da ich zu viel hyperaktiven Sauerteig hatte, der weg musste. Mit meiner liebsten Frischkäse-Schmand-Frühlingszwiebel-Creme und überhaupt schmeckt es sehr lecker. Vor allem für halbtags Berufstätige ist es ein perfektes Rezept: morgens vor der Arbeit vorbereiten, mittags in den Ofen, abends genießen.

Michelle Lehmann



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.

Der Walnuss-Marzipan-Striezel aus BROT 02/19 wurde in meiner Küche als Schnecke geformt. Die Füllung bestand nur aus flüssiger Butter und Mandelblättchen. Dazu gab es mein selbstgemachtes Granatapfel-Gelee.

Ramona Kaltenbach





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

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



BROT STATT TORTE

So wird der Laib zur
Hochzeit verziert

ALLES ÜBER GERSTE

Getreide für Bier und...

DAS RICHTIGE TRENNM...

Backpapier & Co. – w...
man darüber wissen



geh...

6,90
A: 7...



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

KOMPROMISSLOS

Sebastian Düll
und seine Bäckerei

**PRAKTISCHES
TRIEBMITTEL**

Alles übers Backen
mit Hefewasser

TIERISCHER ÄRGER IM VORRAT

So wird man Schädlinge
wieder los

Hefewasser, Malz
und beste Brote

**Einfach
selber machen**

6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13... F. BeNet... Euro

Jetzt bestellen!

Deine Abo-Vorteile:

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

www.brot-magazin.de/einkaufen

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

Vorteig

- ▶ 90 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 70 g Weizenmehl 1050
- ▶ 40 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 0,1 g Frischhefe

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

Quellstück

- ▶ 110 g Multivitaminsaft (kalt, alternativ Wasser)
- ▶ 18 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 18 g Haferflocken (grob)
- ▶ 13 g Leinsaat (ganz)
- ▶ 13 g Chiasaat
- ▶ 9 g Salz

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt für 4-16 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
 - ▶ 175 g Wasser (Raumtemperatur)
 - ▶ 180 g Weizenmehl 1050
 - ▶ 90 g Weizenmehl Vollkorn
 - ▶ 40 g Dinkelmehl 630
 - ▶ 20 g Roggenmehl 1150
 - ▶ 9 g Apfelessig
 - ▶ 7 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
 - ▶ 4 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ Quellstück

Topping

- ▶ 15 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 15 g Haferflocken (fein)
- ▶ 15 g Leinsaat (geschrotet)

Wer die Seiten etwas krosser mag, nimmt das Brot 15 Minuten vor Schluss aus dem Holzrahmen und backt es ohne Holzrahmen zu Ende. Das Brot kann auch in einer normalen Kastenform gebacken werden.

Tipp



Tipp

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

Rezept & Bild:
Sebastian Krist

@brotartig

brotartig.de

Körnerkästchen

Das sehr saftige Körner-Kastenbrot ist auf einen Holzbackrahmen ausgelegt. Im Gegensatz zur üblichen Kastenform erhält es darin eine rundherum weiche Kruste. Der Holzbackrahmen bringt zudem ein besonderes, mild-rauchiges Aroma ins Brot. Der Vorteig mit Roggenvollkornmehl steuert einen feinen Geschmack bei. Und ein Quellstück, angesetzt mit Multivitaminsaft, bringt eine tolle Saftigkeit ins Brot.

● Alle Zutaten – außer das Quellstück – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten.

● Das Quellstück hinzugeben und auf langsamer Stufe 1-2 Minuten untermischen. Den Teig zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, schonend langwirken, von allen Seiten anfeuchten und im Topping wälzen. Mit Schluss nach unten in einen geölten Backrahmen (23 cm, alternativ Kastenform) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 120-150 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen bis knapp unter den Rand entwickelt hat.

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

● Den Backrahmen unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen, Dinkel

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 26-30 Stunden

Zeit am Backtag: 3-4 Stunden

Backzeit: 45-50 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 180°C,
nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,
nach 10 Minuten ablassen



Zeitraster

8.00 Uhr
Vorteig ansetzen,
Quellstück herstellen

21.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Brot formen

11.00 Uhr
Ofen vorheizen

11.30 Uhr
Backen

12.20 Uhr
Brot fertig



Rezept & Bilder:
Johannes C. Hoflehner
anrichtet.at

Sauerteig

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Weizenmehl W700 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 20 g Anstellgut

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



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 205 g Wasser (kalt)
- ▶ 260 g Weizenmehl W700 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 120 g Roggenmehl R960 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 8 g Bockshornkleesprossen (getrocknet, gemahlen, alternativ Backmalz aktiv)

Kleeeo



Schon vor sechstausend Jahren ist Bockshornklee in Mesopotamien und Ägypten verwendet worden. Heute werden seine Samen vielseitig eingesetzt: als Bestandteil von Currys, in der ayurvedischen Küche, in der Medizin und gerne auch als frisch gezogene Sprossen. In dem Brot kommt das spezielle Aroma fein dosiert zur Geltung, um es mit kräftigem Käse und deftigen Aufstrichen aufzunehmen. Die getrockneten Sprossen geben mit ihren Enzymen dem Sauerteigtrieb noch einen kräftigen Kick.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 4-5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8-10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden gehen lassen, dabei nach 30 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

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

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C senken und weitere 35-40 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	20-22 Stunden
Zeit am Backtag:	7-8 Stunden
Backzeit:	45-50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen



Zeitnasten

19.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.00 Uhr
Brot formen

14.35 Uhr
Ofen vorheizen

15.05 Uhr
Backen

15.50 Uhr
Brot fertig



Teig-Zutaten

- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 220 g Natur-Joghurt (3,5% Fett, kalt)
- ▶ 210 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 210 g Weizenmehl 550
- ▶ 90 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, leicht klebrig
Zeit gesamt:	14-16 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5-2 Stunden
Backzeit:	30-35 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

Dreikorn-Zopf

Aus einem kräftigen Dreikorn-Teig kann man auch sehr gut einen schönen Zopf formen. Die Zugabe von Joghurt macht die Krume des Gebäcks herrlich fluffig. Die lange Übernachtgare lässt den Zopf besonders aromatisch werden. Trotz seiner neun Stränge ist er einfach herzustellen. Und passt zu Süßem sowie Herzhaftem gleichermaßen.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 6 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 9 etwa gleich große Stücke à zirka 100 g teilen.

☉ Jeden Teigling zu einem 40 cm langen Strang ausrollen.

☉ Jeweils 3 Stränge nebeneinander legen (Bild 1) und aus den Dreier-Strängen einen Drei-Strang-Zopf flechten (Bild 2+3). Den Zopf auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

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

☉ Den Zopf mit Mehl bestäuben, in den Ofen geben und 30-35 Minuten backen. 🍴



Zeitstraster

19.00 Uhr
Teig ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Zopf formen

8.30 Uhr
Ofen vorheizen

9.00 Uhr
Backen

9.35 Uhr
Zopf fertig



1

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.



2



3



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Dattelchutney

Der fruchtige Aufstrich vereint Süße mit sauren und kräftigen Aromen aus Früchten, Zwiebeln sowie würzenden Zutaten. Das Chutney eignet sich allerdings nicht nur als kreativer Brotbelag, sondern auch als Beilage zum Grillen, zum Dippen und zum gebackenen Camembert. Getrocknet ist der Kaloriengehalt von Datteln höher als bei den frischen Früchten, dafür enthält das Trockenobst mehr Ballaststoffe und darüber hinaus zahlreiche Vitamine und Mineralien.

Zutaten*

- ▶ 300 g Datteln (getrocknet, entsteint)
- ▶ 100 g rote Zwiebel (geschält)
- ▶ 15 g Knoblauch
- ▶ 10 g Ingwer (frisch, geschält)
- ▶ 200 g Apfel (entkernt, geschält)
- ▶ 300 g Apfelessig
- ▶ 200 g brauner Zucker
- ▶ 150 g Orangensaft
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 60 g Walnüsse (grob gehackt)

Rezept & Bild:
Bärbel Adelhelm

Tipp

Zum Servieren als Topping 10 g grob gehackte Walnüsse über das Chutney streuen.

*Ergibt 4 Gläser à 250 ml

☉ Datteln, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer im Thermomix auf Stufe 10 für 15 Sekunden mixen.

☉ Den Apfel dazugeben und alles nochmals 5-7 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern.

☉ Apfelessig, Zucker, Orangensaft und Salz zu der Mischung geben und 10-12 Minuten auf Aromastufe, Rührstufe 2, köcheln lassen. Dafür einen Aufsatz wählen, bei dem der Dampf entweichen kann.

☉ Nach dem Kochvorgang von Hand die Walnüsse gleichmäßig einrühren, die Masse in zuvor ausgekochte Gläser füllen und diese sofort fest verschließen. Kühl und trocken gelagert hält sich das Chutney gut ein Jahr. 🍯

Hafer-Sesam-Kasten

Sauerteig

- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 150 g Roggenmehl 1150
- ▶ 15 g Anstellgut

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

Brühstück

- ▶ 150 g Wasser (kochend)
- ▶ 120 g Haferflocken (fein)
- ▶ 50 g Sesamsaat

Die Flocken und Saaten ohne Fett anrösten, mit kochendem Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten abkühlen lassen, dann weitere 7-13 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 190 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 150 g Roggenmehl 1150
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 12 g Salz

Topping

- ▶ 30 g Haferflocken (fein)
- ▶ 25 g Sesamsaat



Der Hafer-Sesam-Kasten ist ein besonders geschmackvolles Brot, in dem verschiedene Aromen ein wahres Gaumenfeuerwerk entfachen. Die angerösteten Haferflocken und Sesamsamen geben ihm ein leckeres, leicht nussiges Aroma. Ein Brühstück und eine ordentliche Portion Sauerteig halten den Laib lange frisch und saftig.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2-3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 5-6 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.



Zeitstraster

20.00 Uhr
Sauerteig ansetzen,
Brühstück herstellen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr
Brot formen

12.15 Uhr
Ofen vorheizen

12.45 Uhr
Backen

14.25 Uhr
Brot fertig

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und langwirken.

☉ Das Topping auf der Arbeitsfläche verteilen. Den Teigling mit Wasser besprühen, im Topping wälzen und mit Schluss nach unten in einen gefetteten Backrahmen (zirka 23 cm, alternativ Kastenform) legen. Die Ecken etwas andrücken, gegebenenfalls noch einmal mit Haferflocken und Sesam bestreuen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

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

☉ Den Backrahmen in den Ofen geben und das Brot mit Schwaden 15 Minuten backen. Den Schwaden ablassen, die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 60-70 Minuten backen. Das Brot aus dem Rahmen nehmen und für eine leicht knusprige Kruste nochmal bei 180°C Umluft etwa 10-15 Minuten backen. ■

Tipp

Wenn der Teig fast bis zum Rand des Backrahmens geklettert ist, ist die perfekte Gare erreicht. Das Brot kann auch gut in einer Kastenform gebacken werden. Darin beträgt die Backzeit insgesamt allerdings nur 60 Minuten.

Rezept & Bild:
Tanja Schlund

📷 @schlundisworld

📘 /Schlundis.Blog

🌐 schlundis.com

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Dinkel

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 11-18 Stunden

Zeit am Backtag: 3-4 Stunden

Backzeit: 85-100 Minuten
im Backrahmen, 60 Minuten
in der Kastenform

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 190°C, nach
15 Minuten, 180°C (Umluft)
nach 75-80 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,
nach 10 Minuten ablassen

Zucchini-Minz-Aufstrich

In der Pfanne vorgegart, gesellen sich zur natürlichen Würze von Zucchini, Zwiebel und Knoblauch feine Röstaromen. Hirtenkäse, Minze und Essig runden den Geschmack ab, der an gemütliche Grillabende erinnert. Als Brotaufstrich holt man den Sommer so auch in den kühlen Monaten auf den Tisch. Alternativ eignet sich die Creme als Dip für Rohkost oder Cracker.

Zutaten*

▶ 370 g Zucchini (in dünne Scheiben geschnitten)

▶ 100 g Zwiebel

▶ 1 Knoblauchzehe

▶ 250 g Hirtenkäse

▶ 15 g Balsamico-Essig

▶ 4-5 Blätter frische Minze

Rezept & Bild:
Michelle Deschner

📷 @mimipusteblyume

*Ergibt 2 Gläser à 200 ml

☉ Die Zucchinischeiben in einer Pfanne ohne Öl rösten und beiseite stellen.

☉ Zwiebel und Knoblauch würfeln, anschließend ebenfalls in der Pfanne rösten.

☉ Die Zutaten zirka 30-60 Minuten zugedeckt abkühlen lassen, dann zusammen mit dem Hirtenkäse, dem Balsamico sowie der Minze cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

☉ Die Masse in zuvor ausgekochte Gläser füllen und sofort fest verschließen. Kühl gelagert ist der Aufstrich 5-7 Tage haltbar. ■





Gebäcke mit **Hefewasser** treiben

Die Kraft der Natur

Neben Hefe und Sauerteig spielt Hefewasser eine eher untergeordnete Rolle bei den Triebmitteln für Brot und Brötchen. Dabei ist der Allrounder schnell hergestellt, pflegeleicht und flexibel einsetzbar. Wenn nötig, setzt man mit ihm sogar fix einen Sauerteig an. Nur wenige Spielregeln sind einzuhalten, um erfolgreich mit Hefewasser zu arbeiten.

Text:
Sebastian Marquardt

Menschen sind umgeben von Hefen. Man findet sie auf allen organischen Oberflächen – auf Obst, auf Blüten, selbst auf der eigenen Haut. Viele von ihnen kann man kultivieren und zum Triebmittel für Gebäcke ausbilden. Das Ansetzen von Hefewasser ist der einfachste Weg, die Mikroorganismen zu kultivieren. Lediglich drei Zutaten sind nötig:

1. Hefen

Da man Hefen fast überall findet, eignen sich auch viele Träger zur Hefewasser-Herstellung. Es können die Lindenblüten aus dem eigenen Garten sein, ein unbehandelter Apfel (inklusive Schale und Gehäuse – dort sitzen die meisten Hefen) oder auch Kleeblätter von der Wiese nebenan. Wichtig ist nur, dass das Ausgangsmaterial sauber ist. Unbehandelt



Trockenfrüchte eignen sich für den Ansatz von Hefewasser, sie müssen allerdings frei von Zusatzstoffen und unbehandelt sein

und möglichst nicht durch Mensch oder Tier kontaminiert. Um möglichst viele Hefen abschöpfen zu können, sollte es schließlich nicht mehr gewaschen werden.

Wer keinen direkten Zugang zur unberührten Natur hat, ist mit Trockenfrüchten bestens bedient. Oft werden Rosinen verwendet. Insbesondere getrocknete Datteln sowie Feigen funktionieren gut. Auch sie müssen allerdings unbehandelt sein, also frei von Konservierungsstoffen, ungeschwefelt und ungeölt. Gerade Rosinen haben oft eine künstliche Ölschicht, die für längere Haltbarkeit sorgen soll. Aber alles, was die Haltbarkeit verlängert, verhindert auch das Ansiedeln der hier gewollten Hefen. Neben den eigentlichen Früchten sollte kein weiterer Inhaltsstoff auf der Verpackung aufgeführt sein.

2. Nährstoff

Ziel ist es, die Hefen zu vermehren und nutzbar zu machen. Dafür brauchen sie Nahrung. Bevorzugter Nährstoff sind Kohlenhydrate, also Zucker. Den liefern zum Beispiel Traubenzucker, Rohrohrzucker sowie klassisch raffinierter Zucker, aber auch Honig oder Agavendicksaft. Raffinierter Zucker wie auch Honig funktionieren oft besonders gut. Sie machen die Zuckersubstanzen für die Hefen schnell verfügbar.

3. Wasser

Was nun noch fehlt, ist das verbindende Element, das Hefen und Nährstoffe zusammen-

bringt – Wasser. In Zentraleuropa ist die Qualität des Leitungswassers in der Regel so gut, dass man es für die Herstellung des Hefewassers nutzen kann. Allerdings gibt es Gegenden, in denen das Wasser stark gechlort wird. Chlor verhindert die Fermentation, daher greift man in dem Fall besser auf Mineral- oder Tafelwasser zurück.

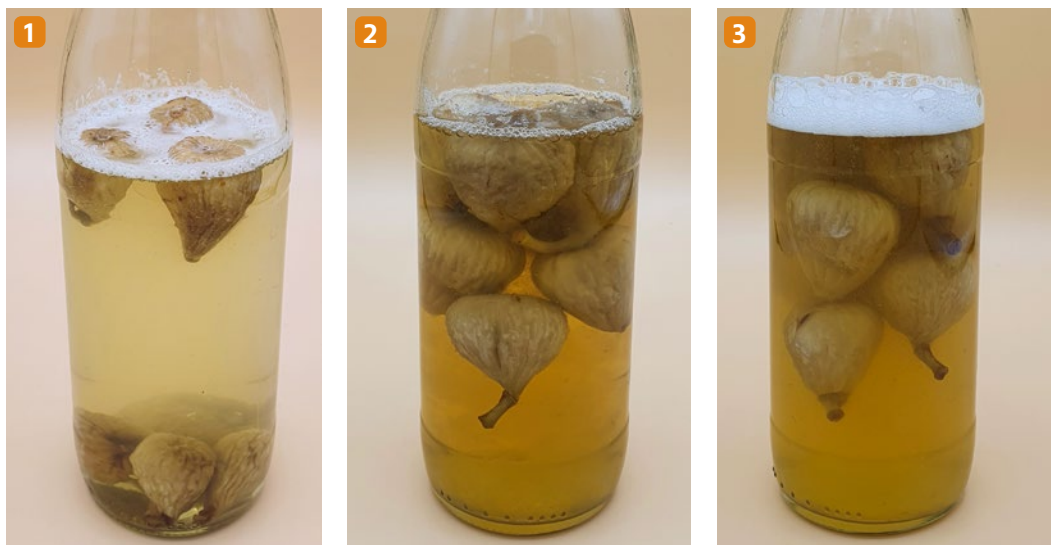
Hefen entwickeln sich ideal im Temperaturbereich um 30°C herum, ab 35°C etwa wird es für sie eher ungemütlich. Viel wärmer sollte es nicht werden. Da Flasche, Süßstoff und Früchte meist kälter sind, startet man am besten mit wärmerem Wasser, um diese Temperatur zu erreichen.

Der erste Ansatz

Nun geht es daran, die drei Komponenten zusammenzubringen. Bestens dafür geeignet sind ausgekochte Milchflaschen aus Glas. Der Gärprozess im Hefewasser kann zu einem hohen Druck im Behälter führen. Zudem entwickeln sich in dem Gemisch auch Essigsäuren. Aus beiden Gründen sind Plastikflaschen eher ungeeignet, die Säure kann das Plastik angreifen und Glas hält

Wasser, süße Nahrung und unbehandelte Früchte sind die Zutaten für ein Hefewasser





1) Früchte, Wasser und Süßungsmittel werden vermischt, die Hefen fangen direkt an, den Zucker zu verstoffwechseln und sich zu vermehren.
 2) Nach etwa 24 Stunden zeigt sich oben etwas Schaum und die Früchte schwimmen an der Oberfläche.
 3) Ab Tag 3 sollte es spürbar sprudeln

dem Druck stabiler stand. Zudem quellen die Früchte kräftig auf. Da ist ein weiter Flaschenhals von großem Vorteil, um sie wieder herauszubekommen. In die Milchflasche kommen nun also:

- ▶ 300 g Wasser (40°C)
- ▶ 50 g Feigen (getrocknet, unbehandelt, alternativ Datteln)
- ▶ 30 g Honig

Die Zutaten werden kräftig geschüttelt, bis sich der Honig (oder auch der Zucker) im Wasser aufgelöst haben. Da Hefewasser enormen Druck erzeugen kann, ist es wichtig, den Deckel der Flasche danach wieder leicht zu öffnen und ihn nie fest zu verschließen. Gärgase müssen jederzeit entweichen können.

Es gibt spezielle Gärgefäße mit Deckeln, die Luft entweichen lassen, ohne dass neue hinein kommt. Man findet sie unter Namen wie Airlock, Gärspund oder Luftscheuse. Wer dauerhaft mit Hefewasser arbeitet, mag solch eine Anschaffung in Erwägung ziehen, für den Einstieg tut's die Milchflasche.

Wenn alles gemischt, gut durchgeschüttelt und der Deckel wieder leicht geöffnet ist, bleibt die Flasche ein paar Tage stehen. Idealerweise weiterhin bei etwa 30°C. Das ist für die Hefe-Entwicklung eine ideale Temperatur. In einem kälteren Umfeld gelingt das Hefewasser genauso, es dauert nur länger, weil die Mikroorganismen langsamer arbeiten. Grundsätzlich sind Temperaturen zwischen 18 und 30°C in Ordnung.

Das Leben beginnt

Unter idealen Bedingungen sollte sich nach 24 Stunden an der Oberfläche bereits eine leichte Schaumkrone gebildet haben. Die etwas

HEFEWASSER ALS GEBURTSHELFER

Der Neu-Ansatz von Sauerteig kann anstrengend sein. Die Zahl der Fehlversuche ist manchmal hoch. Schneller gelingt es mit Hefewasser. Zu gleichen Teilen mit Mehl gemischt, entwickelt sich innerhalb kurzer Zeit eine stabile Kultur, die dann – wie gewöhnlicher Sauerteig – jeweils mit Leitungswasser aufgefrischt wird. Das Hefewasser dient nur als Starthilfe.

aufgedunsenen Früchte schwimmen nun oben. Spätestens jetzt wird der Deckel fest verschlossen, einmal kräftig geschüttelt und der Deckel wieder leicht geöffnet. So ein Schütteln empfiehlt sich ein- bis zweimal am Tag. Schließlich sollen die Hefen arbeiten und nicht schlafen. Alle Zutaten werden auf diese Weise noch einmal gut durchgemischt.

Anders als beim Ansatz von Sauerteig entwickeln sich im Hefewasser zu keinem Zeitpunkt unangenehme Gerüche. Sie sind hefig, fruchtig und erinnern an junge Weine oder Federweißen.

Nach etwa drei Tagen sollte sich deutlich Leben in der Flasche zeigen. Es sprudelt, zischt nach dem Schütteln, Bläschen steigen auf. Umso wichtiger ist es, die Flasche – außer beim Schütteln – nie fest zu verschließen. Der sich entwickelnde Druck der Gärgase kann wirklich überraschende Kräfte entfalten und spätestens beim Öffnen für eine breite Streuung des Hefewassers sorgen, nach der mindestens eine Grundreinigung der Küche fällig ist.

Bereit zum Backen

An dieser Stelle ist das Hefewasser sehr wahrscheinlich fertig für Einsatz und Pflege. Da aber das Sprudeln wenig über die Triebkraft sagt, wird zunächst getestet. Dafür mischt man eine kleine Menge Mehl (die Sorte ist bei diesem Test egal) mit derselben Menge Hefewasser (zum Beispiel je 20 g). Nach 8 bis 16 Stunden sollte dieser Ansatz sein Volumen sichtbar vergrößert haben und Leben zeigen. Dann hat das Hefewasser nicht nur Blubb, sondern auch Trieb.



1) Wenn sich das Hefewasser eintrübt, dann meist, weil sich die Früchte etwas auflösen. Das ist kein Problem. 2) Ab dem vierten Tag sollte sich deutlich Aktivität in der Flasche zeigen. Im Grunde ist das Hefewasser einsatzbereit. Manchmal lohnt es sich, noch einen Tag zu warten, um einen pH-Wert zu erreichen, mit dem Fremdgerung verhindert wird

Hefen setzen sich am Boden der Flasche ab. Deshalb wird das Hefewasser vor dem Backen und Auffrischen jeweils einmal kräftig aufgeschüttelt

Ebenso wie im Sauerteig, entwickelt sich im Hefewasser durch die Aktivität der Mikroorganismen ein saures Klima. Das verhindert unter anderem Fremdkeimung, also die Entwicklung ungewollter Mikroorganismen. Angegeben wird der Säuregrad mit dem pH-Wert. Liegt er im neuen Hefewasser noch über 4,3, ist es sinnvoll, es ein bis zwei weitere Tage stehen zu lassen. Erst unter 4,3 ist das Klima im Wasser so ungemütlich für Fremdkeime, dass man es recht bedenkenlos nutzen kann.

Für das Messen des pH-Wertes gibt es Geräte, deren Anschaffung allerdings nicht billig ist. Teststreifen aus der Apotheke sind da ausreichend. Wichtig ist, darauf zu achten, dass die Teststreifen den Bereich von pH-Wert 4,0 und womöglich noch darunter mit abdecken. Einige beginnen erst bei 5,0.

Spätestens am vierten Tag sollte das Hefewasser dann entsprechend sauer und einsatzfähig sein. Abhängig von den Früchten, ihrem Hefeansatz und der Temperatur, kann der Prozess schneller verlaufen oder eben auch langsamer. Zeigt sich aber zu diesem Zeitpunkt überhaupt

noch kein Leben in der Flasche, wird es wahrscheinlich Zeit für einen neuen Versuch.

Der erste Einsatz

Das Hefewasser ist nun also bereit. Ab sofort kann es in Vorteigen Hefe oder Sauerteig ersetzen. Dafür wird es vor jedem Einsatz kräftig geschüttelt, da sich die Hefen gern am Boden absetzen. Sie sollen aber in den Teig. Anstattgut oder Hefe lässt man im Vorteig einfach weg und ersetzt das reguläre Wasser – bei gleicher Mehlmenge – durch Hefewasser. Etwas mehr rechnen muss man beim Ersatz von Lievito Madre (LM). Da hier oft relativ viel in den Vorteig kommt, kann sie nicht einfach nur weggelassen werden. Vielmehr fügt man Mehl und Hefewasser in entsprechender Menge zum Vorteig hinzu. Bei 150 g LM mit einer Teigausbeute von 150 wären das 100 g Mehl und 50 g Hefewasser.

Die Reifezeit der Vorteige ändert sich in der Regel nicht. Denn Hefewasser arbeitet langsamer als Sauerteig und Hefe. Die größere Menge im Vorteig beschleunigt die Prozesse daher nicht. Die größere Menge gleicht aber den langsameren Trieb aus. Das ist auch der Grund, warum Hefewasser nicht im



Die aufgedunsenen Früchte sind wahre Hefebomben und können püriert zum Teig gegeben werden. Dessen Reife beschleunigt sich dadurch etwas

Hauptteil zum Einsatz kommt. Weder im Zusammenspiel mit anderen Triebmitteln noch als Solist. Entweder übernimmt das andere Triebmittel die Fermentation (das Hefewasser ist also egal) oder sie dauert so lange, dass es der Krume nicht zuträglich ist. Sie kann dann eine gummiartige Konsistenz bekommen.

Pflegeaufwand

Aufbewahrt wird das Hefewasser im Kühlschrank. Dort kann es ohne Beachtung für Monate stehen, ohne Triebkraft zu verlieren. Es ist in dieser Hinsicht also pflegeleichter als Sauerteig oder Lievito Madre und jederzeit für den Einsatz bereit. Spätestens aber nach der Verwendung muss es wieder aufgefüllt werden.

Dafür genügen etwa 100 g des Hefewasser-Ansatzes. Er wird wie beim ersten Mal mit Früchten und Süßungsmittel gefüttert. Nach 12 bis 48 Stunden im Temperatur-Bereich zwischen 18 und 30°C (je wärmer, desto schneller) sollte wieder so viel Leben in der Flasche sein, dass es zurück in den Kühlschrank geht.

Man kann die Früchte bei der Pflege weglassen, das verlangsamt aber die Entwicklung. Besser fügt man neue hinzu. Dabei ist es ratsam, bei einer Frucht-Sorte zu bleiben. Mit der haben sich die Mikroorganismen bereits angefreundet, die Kultur ist stabiler als bei einem Wechsel von Früchten.

Alte Früchte sehen in der Regel nicht appetitlich aus, manche lösen sich auch teilweise im Hefewasser auf. Gleichwohl sind sie alles andere als Müll. Vielmehr enthalten sie selbst eine hohe Hefekonzentration.

HEFEWASSER ANSETZEN UND PFLEGEN

- 300 g Wasser (40°C)
- 50 g Früchte (unbehandelt)
- 30 g Süßungsmittel

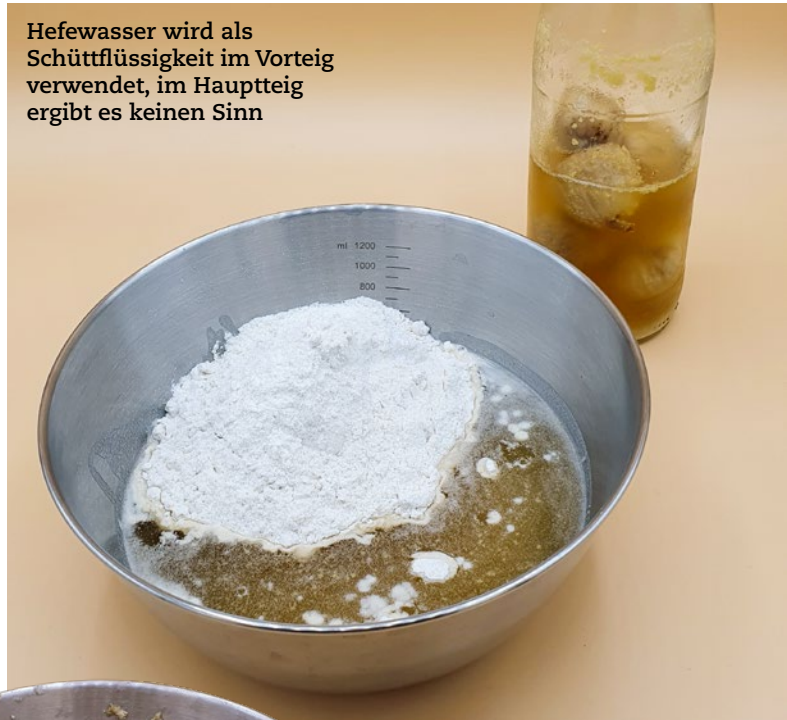
Mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 2-4 Tagen sollte der Ansatz einsatzfähig sein. Er lebt fortan im Kühlschrank.

Auffrischung:

- 100 g Hefewasser (aus dem Kühlschrank)
- 300 g Wasser (45°C)
- 50 g Früchte (unbehandelt)
- 30 g Süßungsmittel

Mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 12-48 Stunden sollte das Hefewasser einsatzfähig sein. Er lebt fortan wieder im Kühlschrank.

Hefewasser wird als Schüttflüssigkeit im Vorteig verwendet, im Hauptteig ergibt es keinen Sinn



Nach der Reifezeit haben sich die Hefen im Vorteig vermehrt und sind bereit, ein Brot zu lockern

tration. Man kann sie also gemeinsam mit dem Hefewasser pürieren und zum Vorteig geben. Das verändert den Geschmack des Brotes nicht, da die Zuckerstoffe der Früchte während der Stoffwechsel-Prozesse im Hefewasser bereits weitgehend abgebaut wurden. Allerdings kann sich die Reifezeit des Teiges verkürzen, weil die Früchte eben wahre Hefebomben sind.

Wo Sauerteige regelmäßig aufgefrischt werden müssen, ist Hefewasser ein genügsames Triebmittel, das auch mehrere Wochen ohne Beachtung im Kühlschrank überlebt, ohne an Triebkraft zu verlieren. Dadurch ergänzt es die gängigen Treiber perfekt. Nach längerer Abwesenheit kann man mit dem Wasser direkt loslegen. Sein mildes Aroma und die dauerhafte Verfügbarkeit machen es zu einem flexiblen Allrounder. 🍞



Knoblauchbutter

- ▶ 55 g Butter (zimmerwarm)
- ▶ 2-3 Knoblauchzehen
- ▶ 11 g Salz

Die Knoblauchzehen pressen (alternativ fein hacken), mit dem Salz in die Butter einarbeiten und bis zur Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur zur Seite stellen.



Hauptteig*

- ▶ 380 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 550 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 60 g Anstellgut
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ Spätere Zugabe Knoblauchbutter

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bild: Maïke von Richthofen

@justbread.de

/justbread.de

justbread.de

Tipp
Das Anstellgut im Teig kann durch 30 g Wasser und 30 g Weizenmehl T65 ersetzt werden. Wer mag, kann dem Teig nach Belieben Kräuter oder Gewürze hinzufügen.

Knoblauch-Bâtard

Dank seines Knoblauch-Aromas entsteht hier ein perfektes Beilagenbrot zum Grillgut oder zum Salat. Die Zugabe des Anstellguts gibt dem Gebäck nochmal etwas mehr Aroma und bietet gleichzeitig die Möglichkeit, Sauerteigreste zu verwerten. Das Knoblauch-Bâtard ist schnell vorbereitet sowie gebacken und somit auch für ein spontanes Essen oder Grillen bestens geeignet.

- Alle Zutaten – außer Knoblauchbutter – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen.
- Die Knoblauchbutter zum Teig geben und auf langsamer Stufe 5 Minuten untermischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig in einer geölten Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und bei Raumtemperatur 15 Minuten entspannen lassen.
- Den runden Teigling halbieren und die beiden jeweils etwa 530 g schweren Teiglinge mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backpapier setzen. Die Enden spitz ausformen und mit einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrhandtuch) zugedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten ruhen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teiglinge jeweils zweimal schräg und dabei leicht überlappend einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C senken und die Brote weitere 10-15 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	6-7 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

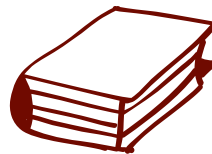
Zeitraster

- 8.00 Uhr Knoblauchbutter herstellen
- 8.15 Uhr Hauptteig ansetzen
- 12.30 Uhr Brote formen
- 13.00 Uhr Ofen vorheizen
- 13.30 Uhr Backen
- 13.55 Uhr Brote fertig

Inspiration

1fachpizza.de

Das Magazin Einfach Pizza liefert alle nötigen Informationen, um zuhause selbst Pizza zu backen. Mit kreativen Toppings, teils aus selbstgemachten Produkten, gehen die Rezepte über die klassische Margherita oder Pizza Tonno weit hinaus. Hier reicht die Auswahl von eingekochtem Relish über fermentierten Knoblauch bis zu kandierten Jalapeños. Damit alles gut gelingt, werden auch Utensilien und Geräte für Neulinge wie Profis empfohlen. Neben diesen Tipps und Tricks fürs perfekte Homemade-Endprodukt stehen spannende Persönlichkeiten der Szene im Mittelpunkt. In manchen Fällen ist das der heimische Pizzabäcker, der ein Jahrzehnte altes Familienrezept weiterleben lässt, in anderen die Gastronomin aus der Großstadt, die das Teiggericht neu definiert.



Axel Schmitt
Schlank mit Brot – Abnehmen mit richtig gutem Brot und Brötchen
168 Seiten
29,- Euro
ISBN: 978-3-7022-4156-8



Kann man genussvoll abnehmen, ohne auf Kohlenhydrate zu verzichten? Ja, sagt Bäckermeister und Brotsommelier Axel Schmitt. Mithilfe einer Brotdiät hat der Profibäcker selbst 10 Kilogramm abgenommen. In seinem Buch „Schlank mit Brot“ präsentiert er dafür abwechslungsreiche Rezepte für Brote und Brötchen, die neben gesunden Zutaten wie Gemüse und Nüssen ausreichend Ballaststoffe sowie langkettige Kohlenhydrate enthalten. Ergänzt werden die Gebäcke einerseits durch kalorienarme Aufstriche, andererseits durch wissenschaftlich fundierte Praxistipps einer Ernährungsspezialistin. Gastrezepte von Prominenten aus Social Media sowie dem Fernsehen gibt es obendrauf.



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.

@brotundsauerteig



Auf einem ihrer geposteten Bilder blickt Raphaelle vom Instagram-Kanal @brotundsauerteig stolz in die Kamera und präsentiert einen großen Laib Brot. In der Bildbeschreibung klärt sie auf: Das Muster darauf ist ein Neuentwurf. Auch das Rezept für das Brot teilt die französische Wahlberlinerin im Text. Auch sonst finden sich zahlreiche klassische Brote mit verzierter Kruste. In mehreren Reels, so heißen die beliebten Kurzvideos auf der Social-Media-Plattform, zeigt sie auch, wie Raphaelle beim Verzieren vorgeht.



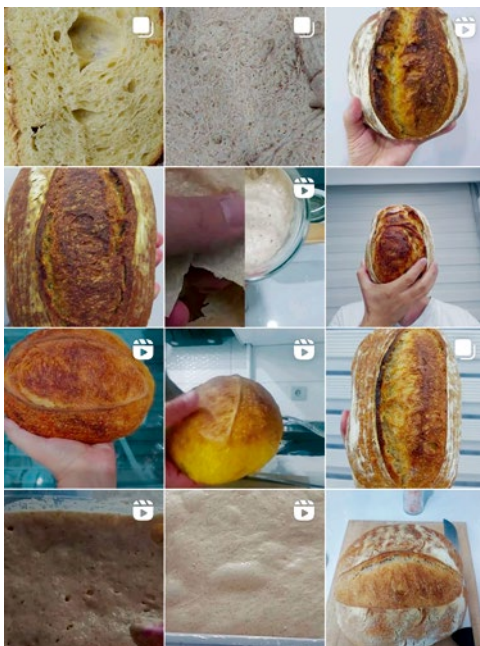


Die Weihnachtszeit ist schon wieder vorüber. Aber während der ein oder andere Weihnachtsbaum vielleicht noch in der Stube steht oder die letzten Plätzchen noch verkostet werden müssen, bleibt der Gedanke an das Fest noch ein wenig lebendig. Passend dazu gibt es in der ARD-Mediathek eine Folge der Sendung „Zwischen Spessart und Karwendel“. Sie trägt den Titel „Stollen für Eilige“ und handelt von einem Besuch bei Hobbybäcker und **BROTAutor** Matthias Loidl aus Unterreit bei Gars am Inn. Dort wird ein ganz besonderer Stollen nach Dresdner Art gebacken.

<https://bit.ly/41gRjff>



Sauerteige und daraus gebackene Brote gibt es auf der Instagram-Seite [@sourgrapes_bread](https://www.instagram.com/sourgrapes_bread) zu sehen. In einer Vielzahl an Reels sieht man unter anderem, wie mit den Teigen gearbeitet wird, oder den Anschnitt frischgebackener Brote. Dazu gibt es neben Rezepten auch kleine Erklärungstexte, was hinter den kurzen Videos steckt.



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

buchshop.bod.de/schlundis-brot-tanja-schlund-9783758315732



Tanja Schlund
Schlundis - Brot - ... einfach gelingsicher selber backen
 Books on Demand
 132 Seiten
 ISBN: 978-3-7583-1573-2
 25,- Euro



Mit Tanja Schlunds erstem Backbuch steht dem eigenen Brot nichts mehr im Wege. Verständlich erklärt die **BROTAutorin**, wie aus Mehl, Salz und Wasser unkompliziert ein knuspriges, leckeres Brot wird. Dabei liefert sie 45 alltagstaugliche Rezepte mit und ohne Sauerteig, freigeschoben, in der Kastenform, im Backrahmen oder aus dem Topf. Auch reicht die Palette von knusprig, hell und fein bis kernig sowie kräftig. Ergänzt werden die Anleitungen durch hilfreiche Tipps.



Lütticher Waffeln mit Sauerteig, roter Grütze und Schmandeis



Finnische Pulla



Zucchini-Haselnuss-Kuchen mit Sauerteig



Sauerteigbrot mit Haferflockenporridge



Sauerteigbrot mit Balsamico-Walnüssen



Körnerbrötchen mit Sauerteig

Auf ihrem Blog Mehlstaub und Ofenduft stellt sich Susanna Pippig als Bücherwurm vor. Und verrät, dass der Fokus in den vergangenen Jahren stark von der Belletristik zu neuen Werken der Koch- und Backliteratur umgeschwenkt hat. Sie selbst kam mit den Jahren zum Nachkochen und -backen. Online sind ihre gesammelten Küchenwerke übersichtlich aufbereitet. Dort finden sich etwa Rezepte zu einem Zucchini-Haselnuss-Kuchen mit Sauerteig oder einem Sauerteigbrot mit Haferflockenporridge. Die vollständige Zutatenliste wird immer von einem ausführlichen Einleitungstext sowie der genauen Backanleitung begleitet.

the-sourdough-framework.com



Eine solide Grundlage für die Verwendung von Sauerteig verspricht Hendrik Kleinwächter mit seinem Buch „The Sourdough Framework“, das im Internet öffentlich zugänglich ist. Darin lehrt er neben den Basics des Brotbackens sowie der Wissenschaft hinter dem Sauerteig fortgeschrittene Techniken, um zuhause die besten Ergebnisse zu erzielen. Auch Rezepte enthält sein Leitfaden, mit dem er die Freude am Backen teilen möchte. Der Clou: Das Buch ist für alle als kostenfreier digitaler Download verfügbar. Über eine freiwillige Spende oder den Kauf der Hardcover-Version des Buches kann man den Autor dennoch unterstützen, um die Kosten für das Projekt zu decken und zukünftige Inhalte des Kopfes hinter dem YouTube-Channel The Bread Code zu ermöglichen.

The Sourdough Framework

The Sourdough Framework goes beyond just recipes and provides you a solid knowledge foundation, covering the science of sourdough, the basics of bread making, and advanced techniques for achieving the perfect sourdough bread at home.



tyroliaverlag.at/item/63364459

Marian Moschen
Mann backt Pizza
 Tyrolia Verlag
 208 Seiten
 ISBN: 978-3-7022-4156-8
 29,- Euro



„Mann backt Pizza“ heißt das neue Buch von Marian Moschen, vielen bekannt durch sein Brot-Blog „Mann backt“. Darin zeigt er den Weg zur selbstgemachten Pizza mit schnellem, glutenfreiem oder klassischem Teig, mit Hefe, Poolish, Sauerteig oder Lievito Madre. Auch beim Belag wird viel probiert, von traditionellen Varianten mit Salami oder Thunfisch bis zu Ideen mit Bärlauchpesto, Gorgonzola und Birne oder süßen Kreationen mit Nutella, Cheesecake, Zimt oder Schoko-Banane wird alles abgedeckt. Der Autor gibt seine Erfahrung an Einsteiger/innen und Perfektionist(inn)en weiter, auch dank einer kompakten allgemeinen Einführung, einer kleinen Warenkunde sowie vieler persönlicher Kniffe und Tricks.



Das neue Buch der Bestsellerautorin und Kulinarik-Expertin Katharina Seiser trägt den Namen „Österreich express“. Präzise und leicht verständlich gibt sie darin einen Einblick in die schnelle österreichische Alltagsküche. Dafür hat sie heimische Rezepte modernisiert, die an das Essen bei Oma oder im traditionellen Gasthaus erinnern. Neben Speisen wie Nockerln oder Schinkenkipferl, findet sich darin auch ein Extrakapitel zum Thema Aufstriche, mit denen sich das selbstgebackene Brot sicherlich gut veredeln lässt. Mit dabei unter anderem der pikante Liptauer aus der slowakischen, ungarischen und österreichischen Küche oder ein Sardinenaufstrich.



Katharina Seiser
Österreich express – Schnelle Klassiker & Lieblingsrezepte
 Brandstätter Verlag
 288 Seiten
 ISBN: 978-3-7106-0734-9
 36,- Euro

brandstaetterverlag.com/buch/oesterreich-express/

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

Wer sich einen guten Start ins neue Jahr wünscht, ist im **BROTForum** bestens aufgehoben. In der Facebookgruppe finden sich tausende andere Fans des heimischen Backens. Die ambitionierten Heimbäckerinnen und -bäcker zeigen im Feed ihre mit Liebe nachgebackenen **BROT**Rezepte oder bieten da Hilfe an, wo sie beim Backen einmal gebraucht wird. Außerdem gibt es dort alle Neuigkeiten zum Heft und niemand muss befürchten, Neuerscheinungen oder (exklusive) Rabattaktionen zu verpassen.



Hinter dem Instagram-Kanal @kleines_tortchen steckt Astrid. Backen bezeichnet sie in ihrer Bio als ihr Yoga. Und schreibt, dass sie tagsüber in der Geschäftswelt arbeitet und nachts Kuchen sowie Sauerteigbrote backt. Optisch sind die zumeist nachgebackenen Gebäcke schön aufbereitet. So scrollt man vorbei an Vanillekipferln, Striezel und diversen Sauerteigbrot.



brot-magazin.de/einkaufen

Vorteige, Brühstücke und Kochstücke sind kein Pflichtprogramm für gutes Brot. Dass es auch ohne funktioniert, beweist das neue **BROT**Sonderheft **All-in-one-BROT**. „Ich bin schockverliebt in dieses Magazin und ich bin erst auf Seite 30! Ich würde bis jetzt alles backen wollen“, schrieb Jacqueline zum Beispiel auf Facebook über das Magazin. Meryem hingegen hat es an ihre „Freundin verschenkt – sie war begeistert und hat schon einige Rezepte gefunden, die sie nachbacken will.“ Kein Wunder! Bei den einfachen, gelingsicheren Rezepten kommt alles in eine Schüssel, wird darin gründlich gemischt und bekommt anschließend genügend Zeit zum Reifen. Das Ergebnis ist bekömmliches Brot in allen Variationen mit vollem Aroma bei wenig Aufwand. Mehr als 30 solcher Brote gibt es im neuen **BROT**Sonderheft, ergänzt und erklärt durch Anleitungen und Hintergrundartikel, damit man sofort losbacken kann.



Quellstück I

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Walnüsse (ganz)

Die Walnüsse mit Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden quellen lassen.

Quellstück II

- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 25 g Altbrot (geröstet, gemahlen)

Das Altbrot mit Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 12-14 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Quellstück I
- ▶ Quellstück II
- ▶ 330 g Wasser (kalt)
- ▶ 300 g Dinkel-Ruchmehl (alternativ Dinkelmehl 1050)
- ▶ 250 g Dinkelmehl 630
- ▶ 75 g Lievito Madre
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 13 g Salz
- ▶ 3 g Rosmarin (frisch, gehackt)

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★
 Getreide: Dinkel
 Triebmittel: Lievito Madre
 Teigkonsistenz: mittelfest, bindig
 Zeit gesamt: 36-40 Stunden
 Zeit am Backtag: 1,5 Stunden
 Backzeit: 30-35 Minuten
 Starttemperatur: 250°C
 Backtemperatur: 210°C
 nach 5 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen

Zeitstraster

20.00 Uhr
Quellstück I & II herstellen

Nächster Tag
10.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

12.10 Uhr
Teig in den Kühlschrank stellen

Übernächster Tag
9.00 Uhr
Brotring formen

9.20 Uhr
Ofen vorheizen

9.50 Uhr
Backen

10.25 Uhr
Brotring fertig



Rezept & Bild:
Margarete Maria Preker

@brotpassion
brotpassion.de

Neben Dinkelmehl bieten Walnüsse eine gute Möglichkeit, Brot einen rustikalen und nussigen Geschmack zu verleihen. Walnussbrot ist gesund und mit seinem kräftig herben Geschmack eignet es sich besonders gut zu Wein und Käse. Die leichte Säure der Lievito Madre sowie das Aroma von frischem Rosmarin vervollständigen den Geschmack des krustenreichen Gebäcks.

☉ Alle Zutaten gründlich mischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend für 20-22 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem länglichen Strang formen und diesen auf eine Länge von 60 cm ausrollen.

☉ Den Strang zu einem Kreis legen und die Enden miteinander gut verbinden, dann mit Schluss nach oben auf einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) bei Raumtemperatur zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

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

☉ Den Teigling unter Schwaden in den Ofen geben und 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. ■



HALTBAR & LECKER
SPEISEKAMMER

Großes
Tee- und
Kräuter-
Einmaleins
im Heft

Klassiker
Kreative Ideen
mit Kartoffeln

Fleischalternativen
Schnelle vegane
und vegetarische
Gerichte

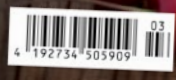
Fermentationskurs
Haltbarkeit
erkennen

Sauerkraut:
So lecker, so gesund

**Power für die
Abwehrkräfte**

€5,90

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



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

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

*Jetzt abonnieren und keine
Ausgabe mehr verpassen*

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

Weggli

Das wohl bekannteste Brötchen aus der Schweiz ist das Weggli. Dabei handelt es sich um einen echten Allrounder. So passt das Gebäck sehr gut zu süßen Aufstrichen, kann aber ebenso mit Schinken oder Käse belegt werden. Charakteristisch ist die spezielle Form der Weggli. Die Krume der Brötchen ist fluffig, die Kruste weich und der Geschmack herrlich aromatisch.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 150 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 0,5 g Frischhefe

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

Hauptteig*

- ▶ Vorteig
- ▶ 180 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 7 g Zucker
- ▶ 6 g Frischhefe

Spätere Zugabe

- ▶ 60 g Butter (kalt, in kleinen Stückchen)

Topping

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)

*Ergibt 12 Stück



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

☉ Die Butter zugeben und auf schnellerer Stufe 7 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 60 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 etwa gleich große Portionen à zirka 75 g teilen. Die Teiglinge rundschleifen, mit Schluss nach unten auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen (Bild 1).

☉ Die Teiglinge leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Stab, zum Beispiel dem Stiel eines Kochlöffels, der Länge nach in der Mitte eindrücken (Bild 2).



Dabei so tief drücken, dass man den Untergrund durch den Teig sehen kann (Bild 3). Die Teiglinge nochmals zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

- ☉ Rechtzeitig den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Die Teiglinge mit Eigelb bestreichen, in den Ofen geben und 18-22 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Nadja Alessi
 📷 @little_kitchen_and_more

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

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14-16 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	18-22 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	220°C
Schwaden:	nein

🕒 Zeitraaster

- 21.00 Uhr Vorteig ansetzen
- Nächster Tag
- 9.00 Uhr Hauptteig ansetzen
- 11.15 Uhr Brötchen formen
- 11.50 Uhr Ofen vorheizen
- 12.20 Uhr Backen
- 12.40 Uhr Brötchen fertig

Vorteig

- ▶ 100 g Schmand
- ▶ 80 g Sahne
- ▶ 150 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 3 g Frischhefe

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

Quellstück

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 50 g Haferflocken (grob)
- ▶ 50 g Walnüsse (zerkleinert)
- ▶ 50 g Mandelstifte

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 2-14 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 210 g Schmand
- ▶ 150 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 50 g Hafermehl
- ▶ 50 g Kastanienmehl
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 13 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv)

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück

Topping

- ▶ 20 g Sesamsaat
- ▶ 20 g Mandelstifte

Tipp

Topfbrote können auch freigeschoben gebacken werden, man sollte sie dann aber schwaden. Wer auf das Hafer- und Kastanienmehl verzichten möchte, gibt stattdessen weitere 100 g Dinkelmehl 630 zum Teig.



Schmandbrot

In dem Brot treffen gleich mehrere besondere Mehle aufeinander: Gelbweizen-, Waldstaudenroggen- sowie Kastanienmehl. Hinzu gesellen sich im charmanten Schmandbrot Backmalz und Honig. Sie sorgen für eine leicht dunkle Färbung und einen malzigen Geschmack. Gekrönt wird der unverwechselbar sahnige, cremige und rahmige Genuss durch die Zugabe von Walnüssen, Sesam und Mandelstiften. Nussiger geht es kaum.

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

☉ Das Quellstück hinzufügen und auf schnellerer Stufe 5 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 7 Stunden gehen lassen, dabei alle 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlten Arbeitsfläche geben, rundwirken, die Oberseite leicht anfeuchten und mit dem Topping bestreuen. Den Teigling mit Schluss nach oben in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, in den vorgeheizten Topf geben, die Temperatur auf 200°C reduzieren und mit geschlossenem Deckel 40 Minuten backen. Den Herd ausstellen, den Deckel abnehmen und in der Resthitze weitere 10 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
 Getreide: Gelbweizen, Waldstaudenroggen, Dinkel, Hafer
 Triebmittel: Hefe
 Teigkonsistenz: fest
 Zeit gesamt: 21-23 Stunden
 Zeit am Backtag: 9 Stunden
 Backzeit: 50 Minuten
 Starttemperatur: 220°C
 Backtemperatur: 200°C sofort
 Schwaden: nein

Zeitstraster

19.00 Uhr
Vorteig ansetzen,
Quellstück herstellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.15 Uhr
Brot formen

15.50 Uhr
Ofen vorheizen

16.20 Uhr
Backen

17.10 Uhr
Brot fertig

Kochen mit Brot

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

Rezepte & Styling: Stevan Paul
Fotografie: Andrea Thode

Blumenkohl
„Superknusper“



Winsing-
Zwiebel-
Brotauflauf

Falsche
Churros





Tipp

Es kann auch im Topf frittiert werden. Dazu das Öl in einem hohen schlanken Topf erhitzen und mit dem Teig eine Temperaturprobe machen. Das Öl im Topf hat die perfekte Hitze erreicht, wenn ein Tropfen Teig rasch zu Boden sinkt, schnell wieder aufsteigt und das Öl dann an den Rändern des Teigtropfens leise brutzelt.

Blumenkohl „Superknusper“

Genial knusprig (und dabei nicht fettig) gelingt der frittierte Blumenkohl – das Geheimnis ist die Kombination eines japanisch inspirierten Tempura-Teiges mit dem Wiener Semmelbrösel-Panier.

● Den Blumenkohl in Röschen schneiden, die kleineren Röschen halbieren und größere Röschen in dicke Scheiben schneiden. Auch die essbaren zarten Blätter mundgerecht (ab)rupfen. Den Blumenkohl salzen und beiseitestellen.

● Die Frühlingszwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden, in kaltes Wasser legen.

● Mehl und Backpulver mischen und sieben. Das Mineralwasser unter Rühren mit einem Schneebesen zugeben, alles rasch zu einem cremigen Teig rühren.

● Den Knoblauch fein reiben und mit der Zitronenschale unter den Teig rühren.

● Den Teig leicht salzen und pfeffern.

● Das Frittieröl in der Fritteuse nach Herstellerangaben auf 160-170°C erhitzen. Den Backofen auf 80°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Blumenkohlröschen portionsweise „eher schlampig“ durch den angerührten Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und in die Brösel tunken. Portionsweise im Öl minutenschnell knusprig goldbraun frittieren. Bereits frittierten Blumenkohl im Ofen bei 80°C warm halten.

● Die Frühlingszwiebeln abtropfen lassen.

● Blumenkohl kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, eventuell noch leicht salzen. Mit abgetropften Frühlingszwiebeln und süßscharfer Chilisauce servieren. ■

Zutaten (für 4 Portionen):

- ▶ 600 g Blumenkohl
- ▶ Salz
- ▶ 2 Frühlingszwiebeln
- ▶ 80 g Weizenmehl 405
- ▶ 3 g Backpulver
- ▶ 125 g Mineralwasser (Sprudel, kalt)
- ▶ 1 kleine Knoblauchzehe
- ▶ 5 g Zitronenschale (Bio, fein abgerieben)
- ▶ Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- ▶ Frittieröl
- ▶ Süß-scharfe Chilisauce

Topping

- ▶ 100 g Semmelbrösel

Tip

Zum knusprigen Blumenkohl passen auch Remouladensoße, Aioli, Gurken- oder ein gemischter Salat.

Zubereitungszeit



25 Minuten

Wirsing-Zwiebel-Brotauflauf

Saftig, deftig, köstlich – noch besser schmeckt der Auflauf nach einem winterlichen Waldlauf. Er lässt sich gut vorbereiten und kann dann nach der Rückkehr direkt in den Ofen.

Zutaten (für 4 Portionen)

- ▶ 250 g Wirsingblätter
- ▶ Salz
- ▶ 300 g Zwiebeln
- ▶ 55 g Tüten-Zwiebelsuppen-Pulver
- ▶ 500 g Wasser (kalt)
- ▶ 3 g Kümmel
- ▶ 10 g Pflanzenöl
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 125 g Weißwein (trocken)
- ▶ 8 Scheiben Bauernbrot (alternativ anderes Mischbrot)
- ▶ 300 g Gruyère-Käse (gerieben)

Zubereitungszeit



20 Minuten

(plus 35 Minuten Backzeit)

- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Strünke aus den Wirsingblättern schneiden, die Blätter in kochendem Salzwasser 6 Minuten kochen. Danach sofort in kaltem Wasser abkühlen und trocken ausdrücken.
- Die Zwiebeln halbieren, pellen, in Streifen schneiden, salzen und beiseitestellen.
- Die Tüten-Zwiebelsuppe (entgegen der Packungsanweisung) mit nur 500 g kaltem Wasser in einem Topf verrühren und aufkochen. 5 Minuten offen leise köcheln lassen.
- Die Zwiebeln mit dem Kümmel in einer großen, beschichteten Pfanne im heißen Öl mit Butter kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein verkochen lassen.
- Die Zwiebeln dann bei mittlerer Hitze zirka 8 Minuten goldbraun schmorbraten, anschließend zur Zwiebelsuppe geben und einmal aufkochen.
- Die Brotscheiben mit dem Zwiebelgemüse, Wirsingblättern und Käse in zwei Schichten in eine kleine Auflaufform schichten. Den Auflauf in den Ofen geben und 35 Minuten backen. ■







Falsche Churrros

Das zimt-süße iberische Spritzgebäck Churrros stand Pate für dieses Rezept, das mit Milchbrötchen, Zopfbrötchen oder Toast gelingt – wie das Original wird es mit Schokolade zum Dippen serviert.

- Kuvertüre mit 50 g Sahne in einem Topf schmelzen.
- Zucker mit Zimt und Kardamom mischen.
- Die Eier mit 50 g Sahne und Vanillezucker zu einer glatten Masse rühren.
- Milchbrötchen in Streifen schneiden und in der Vanillemilch baden, leicht abtropfen lassen.
- Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Streifen darin bei mittlerer Hitze minutenschnell von allen Seiten braten. Auf Küchenpapier abtropfen, im Gewürz-Zucker wälzen.
- Kuvertüre und Sahne cremig rühren und zum Dippen mit den falschen Churrros servieren. 🍫

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- ▶ 100 g Vollmilchkuvertüre (alternativ Zartbitterkuvertüre)
- ▶ 100 g Schlagsahne
- ▶ 60-80 g Zucker
- ▶ 2-3 Messerspitzen Zimt (gemahlen)
- ▶ 1-2 Messerspitzen Kardamom (gemahlen)
- ▶ 2 Eier (Größe L)
- ▶ 30 g Sahne
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ 4 Milchbrötchen (alternativ 4 Scheiben Zopfbrötchen)
- ▶ 15 g Butterschmalz

Zubereitungszeit



25 Minuten

Brot Laden



Der Gär-Automat

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



platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

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

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍞



Gärkörbe

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Dauerback- und Grillmatte

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

22,95 EURO

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

Mockmill

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



349,- EURO

Mockmill 200



Mockmill 100

279,- EURO

Mockmill Professional 200



719,- EURO



Messer

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

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

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

34,90 EURO



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

39,90 EURO



8,50 EURO

Rillmesser N°113 Natur
Klingenlänge: 10 cm



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

34,90 EURO



BROTkorb

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



28,- EURO

BROTleinen

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

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

29,- EURO



Info

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

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

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

BROTGranulat

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

AB 6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm
Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Sprossen-System

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

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



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

Flakelovers

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

Kilner Butterfass mit Drehkurbel

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

44,95 EURO



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

Kilner Sauerteig-Starter-Set

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

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



29,95 EURO



BROTschürze

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



14,80 EURO



Blau – Brot essen ist keine Kunst, BROT backen schon



Natur – Ich backe BROT. Was ist Deine Superkraft?

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

Gitternetzlappen „Teiger“

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

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Jetzt bestellen



Die 50
beliebtesten
BROTRezepte.
Von Euch gewählt.

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

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

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

Fermentolyseteig

- ▶ 250 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 5 g Zucker

Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 125 g Speiseöl
- ▶ 10 g Salz

Für die Füllung

- ▶ 200 g Sauerkraut (abgetropft)
- ▶ 150 g Speck (in kleinen Würfeln)
- ▶ 150 g Käsespindel (herzhaft)

Topping

- ▶ 30 g Vollmilch (kalt)

*Ergibt 12 Stück

Rezept & Bilder:
Bärbel Adelhelm

Tipp

Für eine vegetarische Variante den Speck einfach weglassen oder durch ein veganes Alternativprodukt ersetzen.

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	6-8 Stunden
Zeit am Backtag:	6-8 Stunden
Backzeit:	17-20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein

Zeittraster

8.00 Uhr
Fermentolyseteig
ansetzen

8.45 Uhr
Hauptteig
ansetzen

12.00 Uhr
Füllung
herstellen

13.00 Uhr
Füllung
einarbeiten

14.30 Uhr
Ofen vorheizen,
Brötchen formen

15.00 Uhr
Backen

15.20 Uhr
Brötchen
fertig



Sauerkrautbrötchen

Weiß- oder Spitzkohl, durch Milchsäuregärung fermentiert, wird zu Sauerkraut und damit zum leckeren Vitamin-C-Lieferanten in der Winterzeit. Garniert mit Speck und herzhaftem Käse hat man schnell eine nahrhafte Mahlzeit auf dem Tisch. Im Brötchenteig eingearbeitet, verbreiten die aromatischen Zutaten einen unwiderstehlichen Duft. So kann man die kleinen Gebäcke pur, zum Salat oder als Beilage zu Kasseler sowie Hackbraten genießen.

☉ Alle Zutaten auf schnellerer Stufe 5-8 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden gehen lassen.

☉ Unterdessen die Füllung vorbereiten. Dafür die Speckwürfel in einer Pfanne mit wenig Fett anbraten, bis das enthaltene Fett herausbrät und flüssig wird, dann 10-20 Minuten abkühlen lassen und mit Sauerkraut sowie Käse mischen. Die Masse bis zur weiteren Verwendung zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einem Rechteck von zirka 30 x 40 cm auseinanderziehen (Bild 1).

☉ 250 g Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen (Bild 2), dann den Teig von der kurzen Seite einmal zusammenschlagen und erneut zu einem Rechteck von zirka 30 x 40 cm auseinanderziehen (Bild 3).

☉ Die restliche Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand freilassen. Die Teigplatte von der kurzen Seite aus zusammenrollen (Bild 4), zudecken und 60-120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.



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

🕒 Den Teig in 12 etwa gleich große Portionen à zirka 115 g teilen und jeden Teigling zu einem länglichen Brötchen formen (Bild 5). Die Teiglinge mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben und 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

🕒 Die Teiglinge mit Milch bestreichen, in den Ofen geben und 17-20 Minuten backen. 🍞

Anzeige

Shopfinder

Mehlboxen – perfekt für Ihre Backstube

Die rechteckigen Mehlboxen (2 kg, 3,5 kg und 8,5 kg) sind mit den verschiedenen Füllmengen modern und praktisch zugleich. Sie sind aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und können mit dem Deckel luftdicht verschlossen werden, wodurch sie sich optimal für die Bevorratung von Mehl, Getreide und anderen Nahrungsmitteln eignen.
www.backdorf.de



Elektrischer Alles-schneider contura 3

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



HÄUSSLER

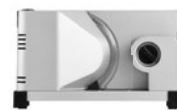
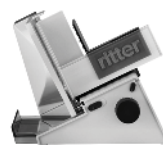
Brotliebhaber aufgepasst!

Entdecken Sie eine Welt voller köstlicher Brotrezepte und tauchen Sie in die handwerkliche Backkunst ein!

www.backdorf.de

ritter
QUALITY SINCE 1905

MADE IN GERMANY



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



Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Tipp

In der Knetmaschine benötigt der Hauptteig auf schnellerer Stufe etwa 10-12 Minuten nach der Fermentolyse.

Fermentolyseteig

- ▶ 450 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Rotkornweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 35 g Leinsaat (geschrotet)
- ▶ 25 g Altbrot (geröstet, gemahlen)
- ▶ 7 g Zuckerrübensirup
- ▶ 4 g Frischhefe

Zuerst das Mehl, dann Leinsamen, Altbrot, Wasser, Zuckerrübensirup sowie Hefe in den Topf geben und auf Stufe 3 für 20 Sekunden mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 12 g Salz

Rezept & Bild: Valesa Schell

@brotbackliebeundmehr

brotbackliebeundmehr.com

Für Einsteiger geeignet

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



Rotkornmulling

Die alte Getreidesorte Rotkornweizen ist eine Bereicherung für die Brotbäckerei. Sie sorgt für ein nussiges und kräftiges Aroma im Teig und färbt die Krume mit ihrer rotbraunen Farbe schön dunkel. Durch die Zugabe von geschroteter Leinsaat und geröstetem Altbrot bindet der Teig viel Flüssigkeit und bekommt eine luftig-lockere Krume.

☉ Alle Zutaten auf der Teigstufe 3 Minuten kneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundum falten und zugedeckt bei Raumtemperatur 6-7 Stunden gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten nochmals falten.

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

☉ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

☉ Den Teigling vorsichtig aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, in den Ofen geben und mit kräftigem Schwaden 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 35-40 Minuten backen. 🍲

Zeitraster

9.00 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen

9.45 Uhr
Hauptteig ansetzen

16.30 Uhr
Brot formen

17.05 Uhr
Ofen vorheizen

17.35 Uhr
Backen

18.20 Uhr
Brot fertig



Vollkorn-Frankenlaib

Ein kräftiges Roggenmischbrot mit einer saftigen Krume und einer krachende Kruste in der Vollkornvariante – das schmeckt nicht nur gut, sondern hält lange satt und versorgt den Körper mit Ballast- sowie zahlreichen Mineralstoffen und Vitaminen. Das Urkorn Waldstaudenroggen gibt dem Teig zudem eine dunkle Farbe und ein ganz besonders mildes Aroma, das süßlich-erdig anmutet und mit der leichten Säure des Anstellguts harmoniert.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen 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 50-60 Minuten backen. ■

Sauerteig

- ▶ 180 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 180 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 20 g Anstellgut

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 240 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 225 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 135 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 3 g Brotgewürz

Rezept & Bild:
Marta Ullmann

@martaullmann

/martaullmannf

martaullmann.com

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Waldstaudenroggen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig
Teigkonsistenz:	klebrig
Zeit gesamt:	13-15 Stunden
Zeit am Backtag:	3-4 Stunden
Backzeit:	50-60 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C sofort
Schwaden:	nein



Zeitstrahl

22.00 Uhr
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag

9.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

9.45 Uhr
Brot formen

11.00 Uhr
Ofen vorheizen

11.30 Uhr
Backen

12.30 Uhr
Brot fertig

Sebastian Düll und seine
Würzburger Brotbäckerei

So oder gar nicht

Text: Sebastian Marquardt
Bilder: Marius Schneider



Weil niemand in seiner Heimat so backt, wie er es will, kam für Sebastian Düll nur die Eröffnung einer eigenen Bäckerei in Frage. In Würzburg fokussiert er sich auf ein schmales Brot-Sortiment und wenige saisonale Spezialitäten. Die will er in bester Güte anbieten. Dabei trifft ein teures Grundnahrungsmittel auf ein schwieriges Konsumklima. Die Antwort: kompromissloses Arbeiten an der Qualität.

Zwölfmal erklärt Sebastian Düll seine Idee. Er will in Würzburg eine Bäckerei eröffnen. Eine richtig gute, handwerkliche. Er will sich auf Brot konzentrieren und das in bester Qualität herstellen. Damit liegt er in einem interessanten Trend der letzten Jahre. Und dennoch muss er die Idee zwölfmal erklären. Elfmal gab es zuvor ein „Nein“. Aber Sebastian Düll ist niemand, der aufgibt. Er hat seine Idee, seine Vision. Und an der hält er beharrlich fest. Oder auch dickköpfig. Am Ende sagt eine regionale Privatbank endlich die Finanzierung zu. Bank Nummer zwölf.

Dabei sind Dülls Voraussetzungen gut. Neben wertvollen Erfahrungen bringt er sogar Eigenkapital mit. Während andere Urlaub machten, verlagerte er in den Jahren zuvor seinen Arbeitsplatz in sonnige Gefilde, arbeitete während der freien Tage in Urlaubsclubs und erholte sich eher nebenbei. Auf großem Fuß lebte er nie. Entsprechend ließ sich etwas ansparen, um sich endlich den Traum von der eigenen Bäckerei zu erfüllen.

Der betörende Duft

Alles beginnt auf dem Weg zum Kindergarten vor etwa 30 Jahren. Der führt an einer Bäckerei vorbei. Und den Duft liebt der kleine Sebastian. Kuchenbacken mit Mama war schon ein gutes Erlebnis. Aber als er dann auch noch in der örtlichen Bäckerei mitbacken darf – „da hat es mich zum ersten Mal erwischt“, erinnert sich der heute 34-Jährige.

Folgerichtig lernt Düll das Handwerk nach der Schule in einer Würzburger Bio-Bäckerei. Es ist nicht die beste Zeit seines Lebens. Man lässt ihn im Wesentlichen spülen, putzen und Hilfsarbeiten verrichten. Alles weit weg vom Teig. Das ist nicht, was der leidenschaftliche Bäcker sich unter Ausbildung vorstellt. Er hat Angst davor, sich zu beklagen, Furcht vor der Autorität des Ausbilders.

Aber er fasst all seinen Mut zusammen, zittert am ganzen Körper und droht, sich bei der Handwerkskammer zu beschweren, wenn man ihm weiterhin das Handwerk vorenthält. „Danach wurde ich richtig hart rangenommen, was aber gut für mich war“, schmunzelt Sebastian Düll und stellt fest: „Die Missstände der Ausbildung in der Backbranche sind sichtbar, aber niemand tut etwas.“

Danach will er erstmal weg. Raus aus der Heimatregion. Er verpflichtet sich für vier Jahre bei der Bundeswehr, wird für ein halbes Jahr auch in Afghanistan eingesetzt. Selbst bleibt er unversehrt. Aber er wohnt gegenüber dem Lazarett. Da sieht er Dinge, über die er lieber nicht spricht.

Der Ofenbulle

Als Kontrastprogramm heuert er danach beim Robinson Club an, backt drei Jahre lang Brot für Menschen im Urlaub. Nach der Schicht genießt er den Sonnenaufgang bei einer Tasse Kaffee. Er bekommt



Von der Straße aus ist die Backstube komplett einsehbar



Das schmale Sortiment erlaubt einen kompromisslosen Fokus auf Qualität

Dunkel ausgebackene Kruste und oft Kümmel im Brot – der fränkische Gaumen mag es deftig



Nach seiner Schicht in der Backstube wechselt Sebastian Düll in den Verkauf



Angebote von Reedereien, auf Kreuzfahrtschiffen zu arbeiten. Aber Sebastian Düll hat etwas anderes im Sinn. Er folgt Max Kugel schon ein halbes Jahr in den sozialen Medien, als die beiden sich in der Bundesakademie des Bäckereihandwerks in Weinheim kennenlernen.

Kugel erzählt von seinen Plänen, in Bonn eine Bäckerei zu eröffnen, in der er sich auf wenige Brotsorten konzentriert und sie in bester Qualität herstellen will. Düll hat Lust darauf. Und tatsächlich landet er nach einem kurzen Gastspiel in einer Ingolstädter Bäckerei bei Max Kugel in Bonn. Für ein paar Monate will er für und mit ihm arbeiten. Die beiden verstehen sich gut, es eint sie die Dickköpfigkeit, die man auch Beharrlichkeit nennen kann. Als „Ofenbulle“ passt der Würzburger perfekt ins Team.

Und Backen ist Lebensinhalt für Sebastian Düll. Nicht, dass er zuvor nicht auch anderes ausprobiert hätte: „Ich habe vor meiner Ausbildung in Praktika Erfahrungen gesammelt. Aber in der Metzgerei sind die Hände zu viel im Wasser, als Landschaftsgärtner war's mir zu kalt.“ Es bleibt die Liebe zur Bäckerei. Jetzt, wo er tagein, tagaus in der Bonner Backstube steht, tauscht er selbst im Urlaub nur die Öfen, backt wieder in Robinson Clubs. Dafür kann er sich nach der Arbeit in der Sonne ein bisschen erholen. Und das Konto langsam füllen für das, was noch kommen mag.

Aber erstmal bleibt er in Bonn. Drei Jahre werden am Ende aus den „paar Monaten“. Vor allem eint Kugel und Düll die Idee, wie gute handwerkliche Backwaren hergestellt werden – frei von Vormischungen, Backmitteln, Zusatzstoffen und zu viel maschineller Hilfe. Sie wollen und sie produzieren ehrliches Handwerk ohne doppelten Boden. Es ist eine fruchtbare Zusammenarbeit.

Zurück in die Heimat

Und doch entdeckt Sebastian Düll irgendwann seine Heimatverbundenheit wieder. Die Liebe mag da auch eine Rolle spielen. Er lernt jemanden kennen. Nur funktioniert eine Fernbeziehung für ihn nicht auf Dauer.


Er kann sich vorstellen, irgendwo in der Würzburger Gegend angestellt in einer Bäckerei zu arbeiten. Allerdings wird nirgendwo „auch nur ansatzweise so gearbeitet“ wie Düll es möchte. So bleibt am Ende nur die Selbstständigkeit.



DÜLL – DIE BROTBÄCKEREI

Theaterstraße 9
97070 Würzburg
Telefon: 0931/88 07 44 33

 duell-brot.de

 info@duell-brot.de



Für die zwei Bäckermeister in Dülls Betrieb beginnt die Arbeit erst um 6.30 Uhr



Präsentiert werden die Brote im Schaufenster wie in einer Galerie



Sebastian Düll setzt auf regionale Rohstoffe und lange Teigführung, das spiegelt sich in den Preisen wider

Zwei Jahre lang sucht er parallel zur Arbeit in Bonn nach Möglichkeiten, Standort, Finanzierung. Es lässt sich einfach nichts finden. Düll ist kurz davor, die Branche zu wechseln. Am Ende findet er eine Immobilie, als ein Friseur auszieht. Die Lage gilt als 1B. Laut klassischer Definition sind damit von Fußgängerzonen abzweigende Nebenstraßen gemeint. Vom zentralen Würzburger Marktplatz aus führt eine klassische Einkaufsstraße direkt zur Theaterstraße. Ein paar Schritte nach links und man steht vor einem Schaufenster, in dem sieben Brote auf Podesten ausgestellt werden wie Kunstwerke in einer Galerie.

Brot im Rampenlicht

Die Idee kam ihm auf Reisen. In Wien sah Düll, wie ein Geschäft auf diese Weise Schuhe präsentierte. „Was“, so sein Gedanke, „wenn das ein Roggenmischbrot wäre? Schließlich hat ein tolles Produkt es verdient, so ins Rampenlicht gestellt zu werden.“

Das Konzept der Bäckerei ähnelt auf den ersten Blick dem von Max Kugel. Düll konzentriert sich auf seine sieben Sorten Brot. „Das ist einfach mein Steckenpferd“, sagt Düll: „Plunder und Co. sind ja schön und gut, aber nicht so spannend. Und bei Brötchen ist der Kundenanspruch heutzutage unrealistisch, ohne Backmittel nicht zu erfüllen.“

Das „Kräftige Roggenmischbrot“ verkauft Düll als fränkischen Klassiker. Getrieben nur mit Roggensauerteig, veredelt mit Gewürzen und

kräftig ausgebacken, lässt er die Laibe einen Tag lang liegen. Die Aromen sollen sich entfalten. Am Verkaufstag kommen sie bei 270°C noch einmal kurz in den Ofen, um der Kruste ihren Charakter zu geben. Gegenstück ist „Das Liebliche“ – ein von Hand aufgearbeitetes Baguette, dem eine Biga, ein fest geführter Hefevorteig, Trieb gibt. Die luftige Krume überzeugt mit leichter Süße und lieblichem Geschmack. Zwischen diesen Polen gibt es ein dunkles Dinkelbrot, ein Weizenmischbrot mit Übernachtgare, ein Roggenvollkornbrot, ein mediterranes Weißbrot und eine wechselnde „Nummer sieben“.

Jedes einzelne Produkt ist solide durchkalkuliert, sodass Düll den Preis zwei Jahre lang stabil halten kann



Anders als Kugel ergänzt Düll sein Sortiment mit saisonalen Spezialitäten. Zur Weihnachtszeit ist es Stollen – hergestellt mit feinstem Orangeat und Zitronat aus Sizilien. Eine Ausnahme im Sinne bester Qualität. Die holt sich der Bäcker sonst – wo immer möglich – aus der Region. So wie die wilden Zwetschgen für seinen Zwetschgenplotz. Es ist seine Variante eines traditionellen dünn belegten Blechkuchens.

Dülls Vater betreibt im Nebenberuf Weinanbau. Eher zufällig fand er dort die wilden Zwetschgen. Eigentlich wollte Sebastian damit nur für die Familie backen. Die Eltern entkernten, er bereitete den Teig, über den dann die Früchte gegeben wurden. Am Ende war es viel zu viel und Dülls Kundschaft kam in den Genuss von Proben. Die war begeistert. Sobald die Früchte reif sind, wird es in der Bäckerei im Herbst Zwetschgenplotz geben. Während der Grillsaison bietet der Bäcker Ciabatta und Olivenbrot an.

Erklärungsbedürftig

Den Kundinnen und Kunden muss er das Konzept bis heute immer wieder erklären. Auch wenn sie vom Laden wie von der Straße aus immer Einblick in die moderne Backstube haben. Das schmale Sortiment, die Preise, die Öffnungszeiten. Von 10 bis 18 Uhr ist die Bäckerei dienstags bis freitags geöffnet, an Samstagen von 9 bis 17 Uhr. Die Arbeit beginnt lebensfreundlich um 6.30 Uhr. 7 Uhr ist das Ziel. Sonntags und montags bleibt der Laden geschlossen. „Ich erkläre dann immer, dass wir die Öffnungszeiten vom Friseur übernehmen mussten, der hier vorher drin war“, scherzt Düll. Auch wenn es viel Kommunikation erfordert, bleibt er beharrlich bei seinem Konzept: „Man muss schon auf Kunden hören, aber am Ende muss das Gesamtbild stimmen.“

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter seien ein wesentlicher Faktor beim nachhaltigen Wirtschaften. Ihnen will er gute Bedingungen bieten. Dafür bewältigt er die Arbeit mit einem kleinen Team. Für die Produktionsmenge hat er seinem Unternehmen ohnehin ein Korsett verpasst. Seine Grenze sei der Gärvollautomat. Zwölf Wagen mit Blechen passen dort hinein. „Wenn der voll ist, ist Schluss. Ich will lieber in der Qualität wachsen als in der Quantität.“

Mit Ausnahme der fünf Wochen Betriebsferien ist er selbst an sechs Tagen pro Woche vor Ort. Hat Sebastian Düll mit seinen Leuten die Arbeit in der gläsernen Backstube beendet, macht er eine Pause und wechselt dann in den Verkauf. Zwischendurch steht Büro-Arbeit an. Der Arbeitsplatz am Schreibtisch sei seine „Folterkammer“, sagt Düll: „Ich erledige alles sofort, aber Spaß macht das nicht.“ Anders als der Verkauf. Den schmeißt er komplett, wenn seine angestellte Verkäuferin mal ausfällt. Das hält einerseits die Kosten gering, sorgt aber auch für seinen direkten Kontakt zur Kundschaft. Ein Gewinn für beide Seiten.



Richtig wohl fühlt sich Sebastian Düll vor allem in der Backstube



Ergänzt werden die sieben Brotsorten der Bäckerei durch saisonale Spezialitäten

Denn Kilopreise zwischen 6,60 und 12 Euro sind oft noch erklärungsbedürftig. Und das kann kaum jemand glaubwürdiger als der Mensch, dessen Name an der Tür steht. Schon von Beginn an wurde jedes einzelne Produkt der Bäckerei so kalkuliert, dass der Preis zwei Jahre stabil bleiben kann. Ausgehend allerdings von üblichen Preissteigerungen.

Schwieriges Klima

Bei den Produktionskosten-Entwicklungen der letzten zwei Jahre wären Anpassungen der Verkaufspreise eigentlich geboten. Doch Sebastian Düll hat Angst vor diesem Schritt. Mit dem Beginn des russischen Krieges gegen die Ukraine hat sich das Konsumklima merklich verschlechtert. „Die Kunden kaufen gerade lieber beim Discounter Brot statt qualitativ hochwertiges wie bei uns. Das merken wir immer stärker“, so Düll.

Gegenhalten kann er nur mit Qualität und Erläuterung dessen, was er und sein Team handwerklich leisten. Statt über Kompromisse in der Produktion denkt er über die Überarbeitung seines Manifestes nach. Eines, das – im Gegensatz zur aktuellen Version auf seiner Website – noch klarer, schärfer kommuniziert, was ihn von anderen Bäckereien und vor allem von der Back-Industrie unterscheidet. Das transparent darstellt, wie er arbeitet und warum er tut, was er tut. Denn davon weicht er keinen Millimeter ab. Selbst wenn manche Menschen diese Beharrlichkeit dickköpfig finden. ■



Sunshineruchi

Brühstück

- ▶ 200 g Wasser (heiß)
- ▶ 100 g Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkerne mit dem heißen Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten quellen lassen, anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Hauptteig

- ▶ 290 g Wasser (kalt)
- ▶ 500 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Karotten (bunt, geraspelt)
- ▶ 11 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz

Spätere Zugabe

- ▶ Brühstück

Gutes Brot braucht Zeit. Aber manchmal muss es eben schnell gehen. Da kann kein Sauerteig aufgefrischt, kein Vorteig 12 Stunden zur Reife gestellt werden. Auch innerhalb von 3 Stunden lässt sich ein leckeres Brot auf den Tisch bringen, das mit vollem Aroma überzeugt. Die Karotten im Brot sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight. Das Ruchmehl sorgt für zusätzliches Aroma.

☉ Alle Zutaten – außer das Brühstück – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1 Minute kneten.

☉ Die Sonnenblumenkerne hinzugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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




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

🕒 Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, in den Topf sowie den Topf geschlossen in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 230°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen, dabei für die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen. 🍴


Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little_kitchen_and_more

 little-kitchen-and-more.com

NOCH MEHR SCHNELLE REZEPTE

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

 brot-magazin.de/einkaufen



Für Einsteiger geeignet

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



Zeitstraster

15.00 Uhr
Brühstück herstellen,
Karotten raspeln

15.20 Uhr
Hauptteig ansetzen

16.30 Uhr
Brot formen

16.45 Uhr
Ofen vorheizen

17.15 Uhr
Backen

18.00 Uhr
Brot fertig

Fermentolyseteig

- ▶ 270 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 250 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 50 g Haferflocken (grob, geröstet)
- ▶ 20 g Leinsaat (geschrotet, geröstet)
- ▶ 4 g Frischhefe

Die Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Fermentolyseteig
Spätere Zugabe
- ▶ 15 g Rapsöl
- ▶ 12 g Salz

Topping

- ▶ 15 g Goldleinsaat
- ▶ 15 g Haferflocken (grob)

*Ergibt 15 Stück

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Dinkel
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	7 Stunden
Zeit am Backtag:	7 Stunden
Backzeit:	18 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	200°C, nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitstraster

9.00 Uhr
Fermentolyseteig ansetzen

9.45 Uhr
Hauptteig ansetzen

15.00 Uhr
Brötchen formen

15.10 Uhr
Ofen vorheizen

15.40 Uhr
Backen

15.58 Uhr
Brötchen fertig



Rezept & Bild: Valesa Schell

@brotbackliebeundmehr

brotbackliebeundmehr.com

Saatenkracher

Einfach in der Herstellung, sind die Brötchen auch für Back-Neulinge geeignet. Der Teig enthält geröstete Saaten, die ihm viel Geschmack verleihen. Zusätzlich kommt noch ein Topping aus Saaten auf die Brötchen, die beim Backen ebenfalls geröstet werden. Mit einem Vollkornanteil von 50 Prozent sind die Brötchen nicht nur locker und unkompliziert, sondern auch nahrhaft.

☉ Den Teig ohne Salz und Öl auf schnellerer Stufe 5 Minuten kneten.

☉ Das Salz zugeben und auf schnellerer Stufe weitere 2 Minuten kneten.

☉ Das Öl zugeben und auf schnellerer Stufe 3 Minuten unterkneten. Den Teig einmal rundum dehnen und falten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 5 Stunden gehen lassen, dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig zu einem Rechteck von zirka 30 x 40 cm ziehen. Die Oberfläche mit Wasser einsprühen und mit Leinsaat sowie Haferflocken bestreuen, dann nochmal mit Wasser einsprühen und das Topping vorsichtig mit den Händen etwas andrücken.

☉ Vom Rechteck 15 etwa gleich große viereckige Teiglinge à zirka 80 g abstechen, diese auf eine Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) setzen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

☉ Rechtzeitig den Backofen sowie einen Backstahl (alternativ Backblech) auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☉ Die Teiglinge unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 8 Minuten backen. 🍲

Glossar

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

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

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

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



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


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

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

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


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

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

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

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

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

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

Falten – siehe **Dehnen und Falten**



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

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

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

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

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

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

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

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

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


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



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


Quellstück – Gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen und dient der Verquellung größerer Brotbestandteile (Körner, Saaten, Schrote). Für ein Quellstück werden die festen Bestandteile im Verhältnis von 1:1 bis 1:2 mit 10 bis 30°C warmem Wasser vermischt und 4 bis 20 Stunden quellen gelassen. Eine zeitlich manchmal passendere Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und 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

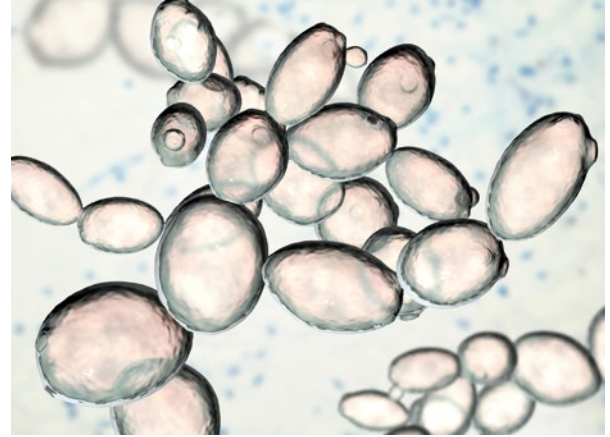
BROT gibt es sechsmal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 15.03.2024

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
01.03.2024

Darum geht es unter anderem:



Der Sauerteig-Hotelier –
Martin Mayer im Porträt



Der Super-Pilz – alles über
das Triebmittel Hefe



Backen mit Roggen – Tricks und
Kniffe für spezielle Sorten



Für lange Frischhaltung – wie
man Brot richtig lagert

HERAUSGEBER
Sebastian Marquardt, Tom Wellhausen

REDAKTION
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt (verantwortlich),
Edda Klepp

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare, Max Stecker

AUTORINNEN & AUTOREN
Bärbel Adelhelm, Nadja Alessi,
Michelle Deschner, Debora Gaedtke,
Johannes C. Hoflehner, Sebastian
Krist, Karl Oppenkamp, Stevan Paul,
Margarete Preker, Maike von
Richthoven, Lisa Rixrath, Denise
Pissula-Wälti, Janke Schäfer, Valesa
Schell, Tanja Schlund, Claudia Steiner,
Andrea Thode, Marta Ullmann

FOTOS
Andrea Thode; stock.adobe.com:
brudertack69, cherokee4,
ChiccoDodiFC, Dr_Microbe, Frank,
George Dolgikh, Holger T.K.,
Juergen Wiesler, Mihail, nbxer,
New Africa, Ольга Святенко,
p-photography, Ramona Heim, rsooll,
Tomasz, Yaruniv-Studio

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Mundsburger Damm 6
22087 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

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

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

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROT
65341 Eltville

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

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

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

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

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

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

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

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

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

BEZUG
BROT erscheint sechsmal jährlich.
Bezug über den Fach-, Zeitschriften-

und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

GROSSO-VERTRIEB
DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
Meßberg 1, 20086 Hamburg
Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung übernom-
men werden. Mit der Übergabe von
Manuskripten, Abbildungen, Dateien
an den Verlag versichert der Verfasser,
dass es sich um Erstveröffentlichun-
gen handelt und keine weiteren
Nutzungsrechte daran geltend
gemacht werden können.

Brot
DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.

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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Brot Akademie

NEU
Masterclass Brötchen



Masterclass Sauerteig

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



Masterclass Baguette

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



Masterclass Hefezopf

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



Masterclass Croissant & Pain au chocolat

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

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

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



Uwe Riebow

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



Beate Kircheis

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



Sven Schwarzat

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

Jetzt buchen unter brot-akademie.com

Nichts zu Essen auf dem Tisch?

mit stock.adobe.com - Marilisa



JETZT TESTEN

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

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

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