

Brot

Gesund und bekömmlich backen

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



VIVA HELVETIA!

So lecker ist
die Schweiz

CRUMB IT UP!

So entstehen
luftige Gebäcke

LACK FÜR DIE KRUSTE

So pimpst Du
jedes Gebäck

Die besten Rezepte für
genussvolle Sommertage

Urlaub aus
dem Backofen



Jetzt neu!

Brot
Fibel

Getreide & Mehl

Alles über Herkunft, Herstellung, Eigenschaften und Verarbeitung



Mit einem Vorwort von
Prof. Dr. Friedrich Longin,
Universität Hohenheim

Geballtes Wissen für
die Backstube

- Brotgetreide im Profil
- Alles über Urgetreide
- Glutenfreie Alternativen
- Selbst Mahlen vs. Mehl kaufen
- Basiswissen Mehl-Analytik



24,90 Euro

Getreide und Mehlerstellung entscheiden erheblich über Qualität, Aroma sowie Eigenschaften von Teigen und Gebäcken. Die **BROT**Fibel **Getreide & Mehl** gibt Brot-Neulingen und Backprofis breites Wissen sowie tiefe Einblicke. Alle Brotgetreide werden umfassend mit Eigenschaften und Besonderheiten vorgestellt. Von moderner Mühlentechnologie über Mehlanalytik bis hin zum Selbermahlen erklären Expertinnen und Experten die Mehlerstellung ausführlich. Woran man gutes Mehl erkennt, wo man es findet, wie man es richtig lagert und einsetzt – all diese Fragen werden kompetent beantwortet. Und auch glutenfreie Mehle kommen nicht zu kurz. Umfangreiches Fachwissen wird hier einfach und leicht verständlich erklärt. Mit der **BROT**Fibel **Getreide & Mehl** hat man stets ein Nachschlagewerk zur Hand, das hilft, den wichtigsten Rohstoff zu verstehen und perfekt einzusetzen. Oder ein perfektes Geschenk für alle, die gerne Brot und Brötchen backen. Denn dieses Standardwerk gehört in jede Backstube.

Hier druckfrisch bestellen:
www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser.

05/2024

In einigen Regionen haben die Ferien gerade erst angefangen, in anderen neigen sie sich bereits dem Ende entgegen. Ich habe meinen Urlaub noch vor mir und freue mich sehr auf ihn. Mit der Schweiz und Frankreich stehen in diesem Jahr zwei Länder mit reicher Brot- und Backtradition auf dem Plan.

Ähnlich wie in Deutschland gibt es in der Schweiz mit den Kantons-Brotten eine sehr regionale Ausprägung in der Bäckerei. Der widmen wir uns in dieser Ausgabe ausführlich. Natürlich begleitet von tollen Rezepten. Und die kommen von sehr kompetenter Stelle – aus der wichtigsten Fachschule für eidgenössische Bäckerinnen und Bäcker.

Überhaupt sind in diesem Heft viele Rezepte inspiriert von Urlaub, Sonne und Leichtigkeit. Da fehlen weder türkische Simit noch Baguettes. Letztere werde ich in Frankreich mit Freuden überall probieren, wo es sich anbietet. Der Besuch von Bäckereien gehört schließlich immer dazu, wenn ich auf Reisen bin.

Für das heimische Backen beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit einem Thema, an dem sich die Geister scheiden – Open-Crumb-Brote. Gemeint sind damit Gebäcke mit besonders luftiger und großporiger Krume. Während einige Menschen leidenschaftlich daran tüfteln, ist es anderen zu umständlich, solche Brote zu schmieren. Sie bevorzugen feine Poren.

Tatsächlich sind Open-Crumb-Brote auch weniger Alltagsgebäcke für die Brotdose. Vielmehr eignen sie sich als Beilage oder zum Dippen. Dafür aber richtig gut. Denn die offene Krume ist nicht nur optisch

ein Hingucker, sie bringt auch besonders intensives Aroma mit. Insofern lohnt sich die Artikel-Lektüre selbst dann, wenn man im Alltag lieber Teewurst auf die Scheiben schmiert.

Und so haben wir einmal mehr Themen für viele Geschmäcker im Magazin zusammengetragen. Wie auch mehr als 30 Rezepte für jede Gelegenheit. Beim Erkenntnisgewinn wie auch beim Backen wünsche ich Dir viel Erfolg und Freude.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur

 brot-magazin.de

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

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

Euer BROT an:

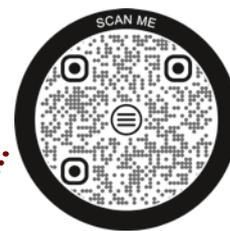
 redaktion@brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

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

BROTakademie:

 brot-akademie.com



Alle Links und Kontaktmöglichkeiten auf einen Blick



PS: Mit dem Machen eines Magazins sind wir in einer privilegierten Position: Wir treffen viele Expertinnen und Experten, bekommen jede Menge Informationen und lernen fast jeden Tag dazu. Für uns ist es spannend, neue Erkenntnisse zu gewinnen und sie auch zu teilen. Mit der **BROT**Fibel **Getreide & Mehl** erscheint gerade das neueste Werk unserer Fibel-Reihe, in der wir fundierte Informationen leicht verständlich aufbereiten. Nach den Grundlagen des Backens und dem Thema Sauerteig war es Zeit, sich dem wichtigsten Rohstoff beim Backen zu widmen. Mit dieser Fibel hast Du ein Nachschlagewerk zur Hand, das keine Fragen offen lässt. Ganz viel Hintergrundwissen wird ergänzt durch eine Menge erprobter Praxistipps. Zu bestellen ist es unter  brot-magazin.de/einkaufen

Inhalt

05/2024

Selbst ist das Brot

- Pasten, Streichen und Glasuren – Abwechslung im Brotkorb schaffen Seite 10
- Crumb it up – wie die großen Löcher in die Krume kommen Seite 50

Brot & die Welt

- Eidgenössische Gebäckvielfalt – so besonders sind die Kantonsbrote der Schweiz Seite 86



16 Tijgerbrood



18 Slanci



20 Sandwich-Baguettes



21 Marillen-Lavendel-Komposition



22 Sommer-Allrounder



24 Pasta mit Grünkern-bolognese



26 Herzhafter Gemüse-Einkorn-Eintopf



28 Kartoffel-Dinkel-Buletten mit Rahmgurkensalat



30 Auberginen-Partybrot



32 Unai



34 Kylian



36 Eberechi



38 Julian



40 Virgilis



46 Sesam-Bagels



47 Cranbuchi



48 Orangen-Sandwichbrot



56 Vier-Vorteige-Baguette



58 Dinkel-Simit



59 Avocado-Gurken-Tzatziki



60 Dinkel-Emmer-Cracker mit Bohnen-Dip



66 Brotcrostini mit Sardellen



67 Schweizer Hüttenkruste



68 Pane Sole



70 Knabberini

Verschiedenes

Editorial	Seite 3
Neuheiten	Seite 6
Meldungen rund ums Backen und Genießen	
Shopfinder	Seite 31
Onlineshops empfehlen sich	
Euer BROT	Seite 42
Was Leserinnen und Leser backen	
Inspiration	Seite 62
Alles rund ums Brot: Bücher, Blogs, Instagram & Co.	
Mühlen-Finder	Seite 69
Ausgewählte Adressen für gutes Mehl	
BROTLaden	Seite 78
Nützliche Produkte fürs heimische Backen	
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98



72
Spaghetti mit Sardellen und Knusperbröseln



74
Mini-Burger mit Semmelknödel-Buns



76
Falscher Apfelkuchen vom Blech



84
Seefahrer Brot



92
Roggenbrot nach Walliser Art



93
Tessiner Brot



94
St. Galler Brot

-
- Titelthemen
 - 🌀 Speed-Baking

Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

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

Philosophie

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

Temperaturen

Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: Pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich die Garzeiten. Auch Backtemperaturen und -zeiten können variieren. Welche Temperatur ein Ofen anzeigt und welche tatsächlich im Garraum erreicht wird – das sind manchmal zweierlei Dinge. Wer sichergehen möchte, misst die Ofentemperatur mit einem entsprechenden Thermometer. Brot braucht zum Start große Hitze, um guten Ofentrieb zu entwickeln. Daher wird der Ofen gründlich vorgeheizt – mindestens 20, eher 30 Minuten. Auch eine vorgeheizte Unterlage fördert den Ofentrieb. Ein Pizzastein braucht mindestens 60 Minuten, um auf Temperatur zu kommen, ein Backstahl ist bereits nach 20-30 Minuten backbereit. Wenn beides nicht vorhanden ist, geht das Vorheizen auch mit einem Backblech schnell. Ein Brot ist durchgebacken, wenn die Kerntemperatur um 97°C beträgt. Bei Kleingebäck backt man am besten immer auf Sicht und beendet den Backprozess, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl – auch Mehle mit derselben Type von verschiedenen Herstellern – hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man zunächst etwas Wasser (20-30%) zurückhalten und 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. Wir empfehlen bewusst in der Regel nur Anstellgut, ohne das Getreide zu spezifizieren. Denn man kann jeden Teig mit jedem beliebigen Anstellgut treiben.

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 brot-magazin.de facebook.com/groups/brotforum
 /BrotMagazin BROTRezept-Suche: www.brot-magazin.de/rezpte

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 50. Jubiläum der Original-Profi Collection von Fissler hat der Hersteller hochwertiger Koch-Utensilien eine neue Kollektion auf den Markt gebracht. Für das Backen von Brot besonders geeignet ist dabei der **Gusseisenbräter**, der laut Herstellerangaben in der Ardennen-Region gegossen und von Hand bearbeitet wird. Die Bräter sind in runder Form mit 16, 20 sowie 24 Zentimetern Durchmesser, oval mit 33-Zentimeter-Öffnung und in drei verschiedenen Farben erhältlich. Der Preis: ab 179,- Euro.



fissler.com

Neuheiten

Für die Picknick-Saison bringt cilio drei neue Körbe auf den Markt. Der rechteckige Picknick-Korb **Ponza** (149,- Euro) enthält Besteck für vier Personen sowie eine passende Picknick-Decke mit den Maßen 48 x 46 Zentimeter. Er verfügt über einen verstellbaren Schultergurt, einen Deckel aus Bambus und ausklappbare Beine. Der kompakte Picknick-Korb **Salina** (129,- Euro) enthält eine herausnehmbare Kühltasche und lässt sich an einem kurzen Griff tragen. Der Picknick-Korb **Palermo** (199,- Euro) verfügt über ein integriertes, großes Kühlfach und kann sowohl als Korb als auch als Tisch genutzt werden. Zusätzlich ist er mit einem praktischen Käsebrett ausgestattet. Auch diese beiden Picknick-Körbe enthalten Geschirr und Besteck für jeweils vier Personen.

cilio.de



zwilling-shop.com

Die Zwilling **Earth Day Special Edition** ist ein sechsteiliges Set, bestehend aus einem Messerblock sowie fünf Profimessern. Neben zwei Koch-, einem Fleisch- sowie einem Spick- und Garniermesser ist auch ein 20 Zentimeter langes Brotmesser enthalten. Die Schneidegeräte verfügen über eisgehärtete Friodur-Klingen und sind laut Herstellerangaben besonders scharf, robust sowie langlebig. Der Preis für das Set: 459,- Euro.



Der neue **Bio-Auberginen-Eintopf** syrischer Art von Little Lunch ist eine sommerliche Ergänzung zum frisch gebackenen Brot. Es handelt sich dabei um einen veganen Eintopf mit Tomaten und gegrillten Auberginen. Das Besondere dabei: Die Kreation stammt von einem Koch-Auszubildenden, der bei einer Aktion von Little Lunch als Teilnehmer eines Kurses ausgelost wurde. Es ist das erste Mal, dass der Hersteller ein Produkt mit User-Generated-Content umsetzt und national vertreibt. Den Bio-Eintopf gibt es im 350-Gramm-Glas für 3,49 Euro.

littlunch.com

Bei Pearl gibt es eine neue **Kalorienwaage** mit Nährwertrechner von Rosenstein & Söhne. Damit lassen sich laut Herstellerangaben Zutaten bis zu 5 Kilogramm aufs Gramm genau abwiegen. Eine dazugehörige App zeigt Kalorien, Nährwerte und mehr an. Die Waage hat einen wiederaufladbaren Akku, ist mit einer Zuwiege-Funktion ausgestattet und kostet 19,99 Euro.



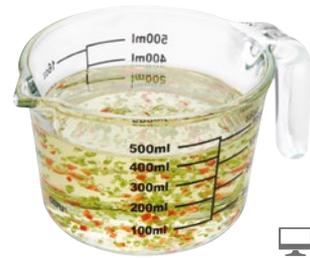
Zum 75. Häussler-Jubiläum gibt es die **Teigknetmaschine Nova** in vier neuen Farben. Das Gerät knetet Teige sanft und arbeitet viel Sauerstoff für gutes Volumen ein. Es bietet sieben Geschwindigkeitsstufen inklusive Timer und einer Touch-Steuerung mit Rezeptspeicher. So kann die Maschine eigenständig die Geschwindigkeit ändern. Die limitierte Serie in den Farbtönen Champagne, Terra, Marrone sowie Highland umfasst 75 Geräte, jedes kostet 1.990,- Euro.

Bei Herbaria gibt es zwei neue Kaffeesorten mit Bio-Kaffeebohnen aus Ostafrika. Der **Makeda-Espresso Ostafrika** hat laut Herstellerangaben einen kräftig-aromatischen Geschmack mit Kakao- und Eichenholznoten, der **Bahati-Kaffee Ostafrika** soll nussig-vollmundig schmecken. Beide kommen in einer aluminiumfreien Verpackung, die komplett recycelbar sein soll. 250 Gramm gemahlen oder als ganze Bohnen kosten 7,99 Euro, das Kilogramm in ganzen Bohnen ist für 29,99 Euro erhältlich.



Unter den neuen Premiumkochmessern des japanischen Herstellers Kai findet sich auch ein **Brotmesser**. Die Klingen der etablierten Shun Nagare-Serie sind hochglanzpoliert und werden in einer neuen Ausführung Shun Nagare Black mit schwarzen Griffen aus Pakkaholz versehen. Diese verleihen den Messern laut Herstellerangaben eine angenehme Haptik. Bei der Klingengerstellung werden zwei Stahlsorten verbunden, was für Widerstandsfähigkeit und Flexibilität sorgen soll. Der Preis für das Brotmesser beträgt 459,- Euro.





gefu.com

Neue Koch- und Backutensilien gibt es von gefu. Zum Hand-Kneten von Teigen eignet sich die **Edestahlschüssel Premio**, die mit 1,5 oder 2,4 Litern Füllvolumen verfügbar ist. Sie verfügt über eine Innenskalierung sowie ergonomische Griffe und ist für Spülmaschinen geeignet. Der Preis: ab 24,95 Euro. Zum Sieben steht das **Sieb Passo** bereit, das mit einer Aufhäng-Öse versehen und in den Durchmessern 16, 20 sowie 24 Zentimetern verfügbar ist. Es hat einen Holzgriff und kostet ab 19,95 Euro. Zum Abmessen diverser Zutaten bietet gefu den **Messbecher Dimenso** mit einem Fassungsvermögen von 500 oder 1.000 Millilitern an. Er ist hitzebeständig bis 450 Grad Celsius und ebenfalls für Spülmaschinen geeignet. Erhältlich ist der Messbecher mit Glaskorpus für 14,95 oder 19,95 Euro, je nach Ausführung.



kerrygold.de

Neu bei Nabio gibt es diverse **süße Aufstriche**. Laut Herstellerangaben basieren sie auf Hülsenfrüchten und Sonnenblumenkernen in Bio-Qualität und haben 60 Prozent weniger Zucker sowie Fett als vergleichbare Cremes. Die Sorten Salted Caramel Erdnuss, Kokos Tonka sowie Brownie Haselnuss sind im 175-Gramm-Glas für 3,29 Euro erhältlich.

Kerrygold bietet eine neue Buttervariante mit geröstetem Knoblauch an. Laut Herstellerangaben eignet sich die neue **Knoblauchbutter** zum Grillen oder als Brotaufstrich. Der 125-Gramm-Becher kostet 2,49 Euro.



nabio.de



Unter den diversen Grill-Neuheiten von Küchenprofi findet sich unter anderem ein **BBQ-Schmortopf** mit einem Fassungsvermögen von 5 Litern und 26 Zentimetern Durchmesser. Für die Verwendung eines Thermometers zur Temperaturüberwachung ist dessen Deckel mit einer

kleinen Öffnung versehen. Des Weiteren findet sich auf der Innenseite des Deckels eine Rillenstruktur, wodurch man diesen separat als Grillpfanne verwenden kann. Der Preis: 129,- Euro. Für Grillfans gibt es außerdem beispielsweise ein **vierteiliges Set** aus einem Handschuh (rechte Hand), einer Zange mit integriertem Flaschenöffner, einem Hamburger-Wender sowie einer Bürste. Es ist für 49,99 Euro erhältlich.

kuechenprofi.de



Als Füllung oder Beigabe zu süßem Gebäck gibt es das neue **Pink Lady-Apfelmus**. Herstellung und Vertrieb des Produktes in Deutschland übernimmt der Gemüse- sowie Obstkonservenhändler HAK. Das Mus wird laut Herstellerangaben ohne Zusatz von Zucker hergestellt und ist einmal als 350-Gramm- und einmal als 700-Gramm-Glas erhältlich. Preis: ab 2,49 Euro.



apfel-pinklady.com

Zum Reinigen von Grill und Zubehör bietet Grillfürst eine neue Serie von **Reinigungsmitteln** an. Damit möchte der Hersteller gewährleisten, dass verschiedene Materialien wie Glas, Keramik, Aluminium oder Edelstahl schonend gesäubert werden können. Zu den Produkten zählen unter anderem ein Power-Schaumreiniger gegen Fett, Ruß sowie Rauchharz, ein Desinfektionsreiniger für Schneidemaschinen, Kühlboxen und Taschen (je 12,90 Euro) wie auch ein Fett- und Ölfleckenentferner für 19,90 Euro.



grillfuerst.de

Neues für die Outdoor-Saison gibt es bei Peugeot. Unter anderem präsentiert der Hersteller einen **Keramikkörser** in den Farben Ecrú sowie Schiefer mit einem Stößel aus Buchenholz. Der Preis: 44,90. Die neue **BBQ-Pfeffermühle** ist dank Gummiverkleidung und Edelstahlsockel stoßfest und verfügt über eine LED-Beleuchtung, die sich beim Neigen der Mühle um 25 Grad automatisch einschaltet. Der Preis der 30 Zentimeter großen Mühle: 84,90 Euro.



peugeot-saveurs.com



Wer Brot mit Kräutern verfeinern will, bekommt von Rösle neue Helfer an die Hand. Zum Waschen und Schneiden, Mahlen, Zerkleinern sowie zum Aufbewahren von Basilikum, Petersilie und Co. bietet der Hersteller neben einer **Multischleuder**, einer **Kräuterdusche mit Wiegemesser** und einer **Frischhaltedose** mit 5 Zentimeter Durchmesser auch eine **Gewürzmühle** mit fünf Mahlgraden an. Der Preis: zwischen 16,95 und 64,95 Euro.

roesle.com



Pasten, Streichen und Glasuren

Vielfalt im Brotkorb

Text: Stefanie Herberth
& Edda Klepp
Bilder: Stefanie Herberth

 @hefe_und_mehr

 hefe-und-mehr.de





Mit Glanzstreichung bestrichen, bekommen Brötchen einen starken Glanz



Nach dem Backen glänzen die Brötchen wie lackiert

Die Kruste eines Brotes ist entscheidend für das Brotaroma. Durch verschiedene Streichen und Glasuren lässt sich der Charakter eines Gebäcks spielend leicht verändern. Wer es sich besonders einfach machen möchte, setzt eine große Portion Lieblingsbrötchenteig an und bestreicht die Gebäcke mit verschiedenen Gewürzpasten. So lässt sich ohne großen Aufwand ein vielfältig bestückter Brotkorb zaubern.

Feine Röstaromen strömen bereits vor dem Back-Ende aus dem Ofen, das frische Brot lockt mit Noten von Kaffee und Karamell. Es riecht leicht nussig und man meint sogar, eine Spur von Zimt zu erahnen. Beim krachenden Bissen in die Kruste dann die Geschmacksexplosion: Die Scheibe schmeckt malzig und angenehm bitter nach Toast. Beim Kauen setzen sich schließlich buttrige und sogar leicht fruchtige Noten durch.

So könnte man den Geschmack eines Brotes beschreiben. Oder man definiert es etwas wissenschaftlicher: Als Aroma bezeichnet man die Gesamtheit der Sinneseindrücke, die durch bestimmte flüchtige chemische Verbindungen hervorgerufen werden. Im Gehirn werden die verschiedenen Eindrücke der Geschmacks- und Geruchsnerve zu einem Gesamteindruck verarbeitet, den Menschen als spezifisches Aroma wahrnehmen.

Aromenvielfalt

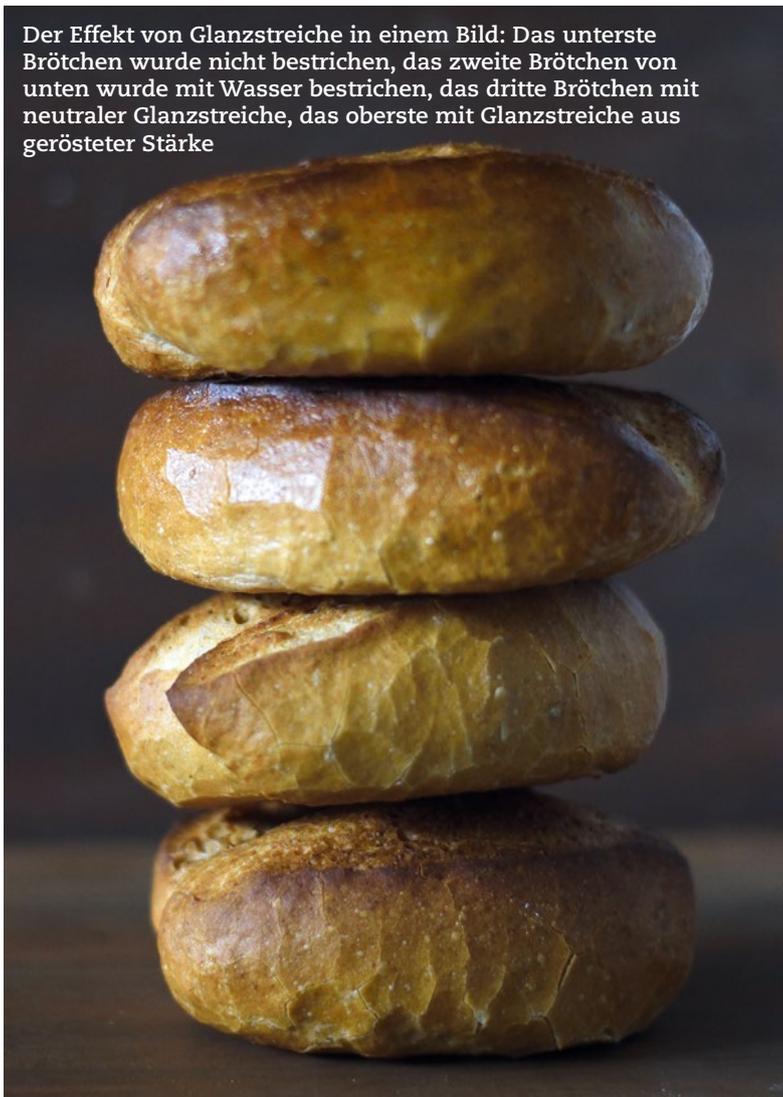
Etwa 10.000 verschiedene Aromastoffe natürlichen Ursprungs sind derzeit bekannt und lassen sich miteinander kombinieren. Zahlreiche von ihnen finden sich im Brot wieder. Es sind so viele, dass es bisher nicht gelungen ist, das komplexe Brot-Aroma künstlich zu erzeugen. Da wären zum einen die unterschiedlichen Aromen der Krume, die durch Fermentation und die Zusammensetzung verschiedener Zutaten entstehen. Maßgeblich für den Geschmack von Brot sind jedoch vor allem die Aromen in der Kruste, die von dort auch in die Krume wandern. Als Kruste bezeichnet man die feste Hülle, die die Krume umgibt.

Während des Backens verliert die Kruste Wasser und verfestigt sich. Bei hohen Temperaturen laufen außerdem verschiedene komplexe Prozesse in der Kruste ab, die neben der Farbe des Gebäcks auch sein Aroma bestimmen. Dabei reagieren zum einen Zuckermoleküle und Aminosäuren (Maillard-Reaktion), zum anderen wird durch die Ofenhitze Stärke in Dextrine umgewandelt. Gleichzeitig karamellisieren Zuckermoleküle, wodurch verschiedene süße und bittere Geschmacksnoten entstehen.

Abhängig von Temperatur und Backzeit reicht die Aromenvielfalt von süßem Milchzucker-Karamell bis zu den unangenehm bitteren

Die Kruste eines Brotes ist Hauptträgerin für Aromastoffe. Sie wandern auch in die Krume

Der Effekt von Glanzstreich in einem Bild: Das unterste Brötchen wurde nicht bestrichen, das zweite Brötchen von unten wurde mit Wasser bestrichen, das dritte Brötchen mit neutraler Glanzstreich, das oberste mit Glanzstreich aus gerösteter Stärke



Noten von verbranntem Zucker. Gebäcke mit großer Oberfläche oder einer wild aufgerissenen Kruste werden oft besonders aromatisch, da durch die große Oberfläche viele Aromastoffe aus der Kruste in die Krume wandern können.

Je nach Rezept, Vorgehensweise, Temperatur und Beschaffenheit des Teiglings variiert also der Geschmack der Kruste. Darüber hinaus kann man mit Würzpasten, Glanzstreichen und Glasuren nachhelfen, um den Variantenreichtum noch zu steigern und Brote nach den persönlichen Vorlieben zu gestalten. Dabei gibt es einige Möglichkeiten zum Ausprobieren in der heimischen Backstube.

Glanzstreich

Glanzstreich wird in Deutschland traditionell bei Broten wie dem Oberländer Brot, aber auch zum Abglänzen von Lebkuchen eingesetzt. Die Stärkelösung kann dabei entweder kalt vor dem Backen oder heiß nach dem Backen auf das Brot gestrichen werden. Glanzstreich versiegelt die Kruste und macht ein Brot dadurch haltbarer.

Zutaten

- ▶ 30 g Wasser (kalt)
- ▶ 3 g Kartoffelstärke (alternativ Mais- oder Weizenstärke)

Spätere Zugabe

- ▶ 70 g Wasser (kochend)



Die Stärke vor dem Rösten (links) ist nur ein wenig heller als die geröstete Stärke (Mitte). Erst wenn sie mit Wasser vermischt wird, kann man die deutlich dunklere Farbe der gerösteten Stärke erkennen (rechts)

Die Stärke in 30 g kaltes Wasser einrühren. Das restliche Wasser zum Kochen bringen, die Stärke-Mischung einrühren und die Masse unter Rühren aufkochen lassen. Brötchen oder Brote vor oder nach dem Backen mit der abgekühlten Masse bestreichen.

Glanzstreich ist vielseitig einsetzbar. So erhält man nach dem Aufkochen eine vegane Alternative zu Ei-Streich, reichert man die Stärke mit einer Messerspitze Kurkuma an. In Glanz und Farbe ist sie vom Original kaum zu unterscheiden.



Während die Glanzstreich aus Stärke relativ dick und weißlich ist, wird die aus gerösteter Stärke flüssig und dunkelbraun

Wenn man die Stärke zunächst trocken in einer Pfanne anröstet, entstehen Dextrine, also Zuckerstoffe. Die geröstete Stärke wird dann wie gewohnt in das Wasser eingerührt. Die Zuckerstoffe verleihen einer Glanzstreich zusätzliche Farbe. Streicht



Aus Mehl, Salz und Wasser entsteht eine dünnflüssige Paste, die sich gut auf herzhaftes Gebäck auftragen lässt

man Brote damit ab, erhalten sie eine dunklere und sehr stark glänzende Kruste.

Wer direkt eine größere Menge Stärke anröstet, kann sie nach dem Abkühlen in einem verschlossenen Glas etliche Monate aufbewahren. Ein typisches Beispiel für die Verwendung dieser Glanzstriche ist die Kölner Brötchen-Spezialität Röggelchen.

Salzglasur

Als Alternative zu Brezelsalz macht die Salzglasur eine gute Figur auf Laugengebäck und herzhaften Brötchen. Gebäck mit Salzglasur findet man häufig in der südosteuropäischen Backtradition. Ungarische Salzkipfli werden ebenso damit bestrichen wie die winzigen Salzbrezelchen, die in der siebenbürgischen Backtradition an Feiertagen wie Weihnachten, Hochzeiten und Taufen auf den Tisch kommen.

Zutaten

- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 35 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz

Die Zutaten für die Salzglasur mischen. Etwa 5 Minuten vor Back-Ende wird das Gebäck aus dem Ofen genommen und damit getoppt. Dazu nutzt man entweder eine Gabel, die man mit Pendelbewegungen über das Gebäck bewegt, oder es kommt ein Spritztütchen mit sehr kleiner Öffnung zum Einsatz. Die aufgetragenen Linien sollten so dünn wie möglich sein, damit sie im Ofen knusprig werden. Das Brot backt man anschließend wie gewohnt zu Ende.

Tigerpaste

Weißbrot und Brötchen mit gefleckter Kruste begegnen vielen zum ersten Mal im Nieder-



Die Salzglasur wird kurz vor Backende auf das Gebäck gespritzt.

lande-Urlaub im Supermarkt. Bisweilen steht dort der Name „Tijger Brood“. Das wirft Fragen auf, ähnelt das gefleckte Brot doch eher an einen Leopard oder an Giraffen. So oder so ist die extra knusprige Kruste des Brotes einfach lecker und leicht gemacht.

Zutaten

- ▶ 95 g Wasser (kochend)
 - ▶ 20 g Reismehl
 - ▶ 20 g Semmelbrösel
 - ▶ 5 g Zucker
 - ▶ 2 g Salz
- Spätere Zugabe**
- ▶ 5 g Speiseöl (neutral)
 - ▶ 2 g Frischhefe

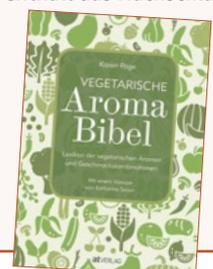
Reismehl, Semmelbrösel, Salz und Zucker mischen und dann in kochendes Wasser einrühren. Die Masse auf 25°C abkühlen lassen, dann Hefe und Öl einrühren. Vor der Verwendung lässt man die Paste 60 bis 90 Minuten gehen. Die Tigerpaste wird vor der Stückgare auf das Gebäck gestrichen. Sie trocknet beim



LESETIPP

Welche Aromen und Zutaten passen zueinander? Welche ergänzen sich gut? Und welche sollte man besser nicht miteinander kombinieren? Ob beim Kochen oder Backen – in der „Vegetarischen Aroma-Bibel“ hat Karen Page umfassendes Wissen zu Aromen- und Geschmackskombinationen zusammengetragen. Zu mehr als 600 Zutaten, von der Açaï-Beere bis zur Zucchiniblüte, erfährt man leicht verständlich die interessantesten Kombinationen. Zudem enthält das Nachschlagewerk zahlreiche Zubereitungstipps.

Karen Page
Vegetarische Aroma-Bibel
Lexikon der vegetarischen Aromen- und Geschmackskombinationen
 Das Nachschlagewerk zum Food Pairing
 AT Verlag, 432 Seiten, ISBN: 978-3038009450
 19,99 Euro





Die Tigerpaste lässt sich mit einem Pinsel gleichmäßig auftragen



Beim Backen trocknet die Oberfläche der Tigerpaste und reißt im typischen Fleckenmuster ein

Backen aus und es bilden sich Risse, die für das Muster verantwortlich sind.

Aromapaste

Die Aromapaste ist ein Rezept, mit dem man zahlreiche verschiedene Aromen auf die Brotkruste auftragen kann. Flexibel ist man auch beim verwendeten Sauerteig, hier kann sowohl Anstellgut aus dem Kühlschrank als auch ein aufgefrischter Sauerteig verwendet werden. Wichtig ist nur, dass es sich um einen flüssigen Sauerteig handelt, der sich gut mit den restlichen Zutaten verrühren lässt.

Zutaten

- ▶ 30 g Sauerteig (TA 200)
- ▶ 20 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Hartweizengrieß (alternativ Mais- oder Dinkelgrieß)

- ▶ 5 g Olivenöl
- ▶ 6 g Salz
- ▶ Gewürze nach Belieben (zum Beispiel Curry-Pulver, Pfeffer, Chili, Knoblauch, italienische Kräuter)

Die Zutaten für die Aromapaste verrühren und mit einem Pinsel dünn auf die Brotoberfläche auftragen. Für ein rustikales Aussehen kann zusätzlich eine großzügige Schicht Roggenmehl auf die Paste gesiebt werden. Da die Paste nur dünn aufgetragen wird, ist es wichtig, die aromagebenden Zutaten wie Kräuter und Gewürze sehr großzügig zu dosieren. Nur so bleiben sie auch geschmacklich wahrnehmbar.

Senf-Kruste

Eine schnelle und unkomplizierte Methode, um Brote und Brötchen mit einem beson-



Die Zutaten für die Aromapaste werden verrührt und die Paste dann auf den Teigling aufgetragen



Optional kann man die Brötchen vor dem Backen noch mit Mehl bestäuben



Die Oberfläche der Brötchen wird zunächst mit Senf bestrichen, ...

... dann werden die Brötchen mit der bestrichenen Seite in eine Saatenmischung getaucht



deren Aroma-Kick zu versehen, ist Senf. Dazu streicht man ihn auf die Teiglingsoberfläche. Anschließend werden die Teiglinge in einer Saatenmischung gewälzt. Damit auch genügend Geschmack im Brot ankommt, sollte ein sehr aromatischer Senf verwendet werden.

Gut geeignet sind scharfe Sorten wie Dijon-Senf. Im gebackenen Brot gibt der Senf der Kruste geschmackliche Tiefe, ohne in den Vordergrund zu treten. Wer ein ausgeprägteres Senfaroma bevorzugt, kann zusätzlich Senfsaat in der Saatenmischung verwenden.

Zutaten

- ▶ 30 g Dijon-Senf (scharf)
- ▶ 30 g Saatenmischung (nach Wunsch, zum Beispiel Mohn, Lein- oder Sesamsaat)

Den Teigling großzügig mit Senf bestreichen und in der Saatenmischung wälzen.

Kreatives Ausprobieren

Wie auch bei Brotrezepten selbst sind der Fantasie bei der Gestaltung

verschiedener Gewürzpasten und -streichen keine Grenzen gesetzt. Vieles, was sich im Vorrats- und Gewürzschrank befindet, eignet sich sehr gut dafür, eine der Streichen zu ergänzen und die Kruste des Brotes durch Aromen zu bereichern.

Dabei ist immer darauf zu achten, eine ausreichende Menge an Zutaten zu verwenden, damit sich die Paste geschmacklich überhaupt bemerkbar macht. Gleichwohl ist weniger auch mehr: So empfiehlt es sich, zunächst mit wenigen Zutaten zu experimentieren und erst nach und nach weitere miteinander zu kombinieren. Auf diese Weise schult man die eigenen sensorischen Sinne und findet am besten heraus, was am besten schmeckt.

Nicht zuletzt haben die Streichen und Pasten auf dem fertigen Gebäck auch einen starken optischen Effekt. So wird aus einem einfachen Brötchenteig durch Anwendung von Pasten schließlich ein buntes Allerlei – ein Brötchen ansprechender als das andere. 🍞

Jetzt bestellen

Gelingsichere
Rezepte für gutes
Brot, Fingerfood
sowie frische
Beilagen für jeden
Geschmack

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

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

Tijgerbrood

Tipp

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

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen
Triebmittel: Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest
Zeit gesamt: 16-18,5 Stunden
Zeit am Backtag: 6-6,5 Stunden
Backzeit: 50-55 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C,
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen

Die wild aufgesprungene Kruste des Brotes erinnert an einen Leopard. Dennoch trägt das Gebäck den Namen eines anderen Tieres, des Tigers. Wie es dazu kam, kann selbst im Ursprungsland, den Niederlanden, niemand so richtig erklären. Sei's drum. Das Gebäck lässt an salzige Luft, Sonne und wunderbare Urlaubstage denken. Die lustigen Flecken knistern herrlich, wenn man herzhaft hineinbeißt. So kann man den Sommer richtig genießen.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen, dabei jeweils nach 30, 60 und 90 Minuten einmal dehnen und falten.

☉ Die Tigerpaste vorbereiten. Dazu zunächst Reismehl, Semmelbrösel, Zucker und Salz mischen und in kochendes Wasser einrühren. Die Paste auf 25°C abkühlen lassen, dann Hefe und Öl untermischen. Die Masse 60-90 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teigling auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langformen und mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben.

☉ Den Teigling mit Tigerpaste bestreichen, zudecken und bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.

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

☉ Das Brot einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 35 Minuten backen. Aus der Form nehmen und weitere 5-10 Minuten backen, damit die Kruste rundherum knusprig wird. 🍴

Vorteig (Poolish)

- ▶ 140 g Wasser (kalt)
- ▶ 140 g Weizenmehl 550
- ▶ 0,7 g Frischhefe

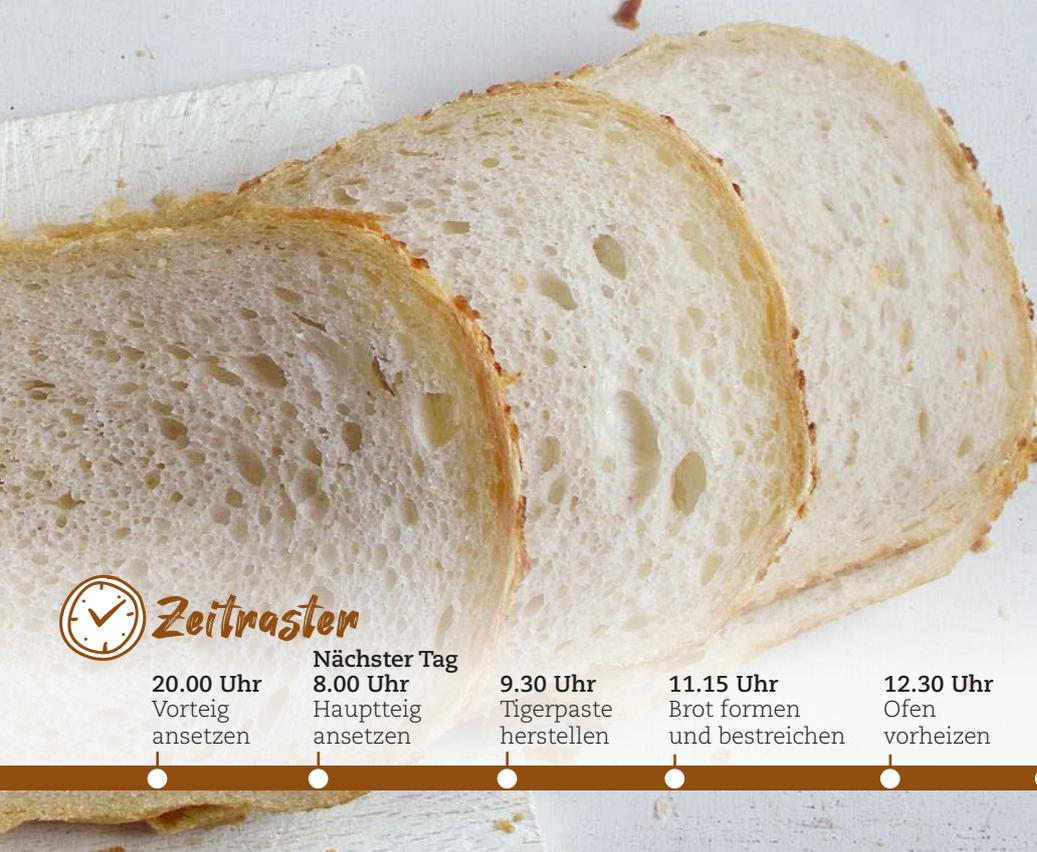
Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden gehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 320 g Wasser (kalt)
- ▶ 560 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 6 g Frischhefe
- ▶ 4 g Backmalz (aktiv)

Für die Tigerpaste

- ▶ 70 g Wasser (kochend)
- ▶ 15 g Reismehl
- ▶ 15 g Semmelbrösel
- ▶ 4 g Zucker
- ▶ 4 g Speiseöl (geschmacksneutral)
- ▶ 1,5 g Salz
- ▶ 1,5 g Frischhefe



Rezept & Bild:
Stefanie Herberth
@hefe_und_mehr
hefe-und-mehr.de



Zeitstraster

20.00 Uhr Vorteig ansetzen	Nächster Tag 8.00 Uhr Hauptteig ansetzen	9.30 Uhr Tigerpaste herstellen	11.15 Uhr Brot formen und bestreichen	12.30 Uhr Ofen vorheizen	13.00 Uhr Backen	13.45 Uhr Brot aus der Form nehmen	13.50 Uhr Brot fertig
-------------------------------	--	-----------------------------------	--	-----------------------------	---------------------	---------------------------------------	--------------------------

Slanci



Rezept & Bilder:
Stefanie Herberth

 @hefe_und_mehr

 hefe-und-mehr.de



Zeitnaster

17.30 Uhr
Lievito Madre
ansetzen

21.00 Uhr
Hauptteig ansetzen
und in den Kühl-
schrank stellen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Teig aus dem Kühl-
schrank nehmen,
Slanci formen

9.30 Uhr
Ofen
vorheizen

10.00 Uhr
1. Backen, Glasur
vorbereiten

10.15 Uhr
Slanci
glasieren

10.20 Uhr
2. Backen

10.25 Uhr
Slanci
fertig



Die schmackhaften Stangen mit knuspriger Salzkruste bringen den Kroatien-Urlaub auf den heimischen Tisch. Man könnte sie auch als Stangenbrötchen bezeichnen, im Inneren sind sie weich und flaumig. Der besondere Kick dieser Köstlichkeiten ist die raffinierte Salzglasur, die sich auch für andere Gebäcke eignet, hier aber den typischen Guss des kroatischen Traditionsgebäcks darstellt.

- Alle Zutaten auf langsamer Stufe 12 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 3 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Ein Backblech mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) auslegen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 12 etwa gleich große Portionen à 75 g teilen, diese locker zu Kugeln formen und bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- Jede Kugel zu einem Oval von etwa 25 x 10 cm ausrollen (Bild 1), von der langen Seite her straff aufrollen (Bild 2) und den Teigling auf eine Länge von 35 cm ausrollen (Bild 3). Alle Teiglinge nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen (Bild 4) und zugedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Blech mit den Teiglingen unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen.
- Die Zutaten für die Salzglasur zu einer dickflüssigen Masse verrühren.
- Die Teiglinge aus dem Ofen holen – den Ofen nicht ausschalten – und die Glasur mit Hilfe einer Gabel auftragen. Dazu die Gabel in die Glasur tauchen und mit raschen Pendelbewegungen über die Slanci bewegen.
- Die Slanci weitere 3-5 Minuten bei 250°C backen.
- Die noch warmen Slanci mit etwas Öl abstreichen. ■

Damit die Salzglasur knusprig wird, sollte sie in dünnen Linien aufgetragen werden.

Tipp Anstelle der Lievito Madre kann man auch eine Biga aus 125 g Weizenmehl 550, 60 g Wasser und 0,5 g Frischhefe ansetzen. Die Zutaten zu einem Teig verkneten und im Kühlschrank 16-48 Stunden gehen lassen.

Lievito Madre

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 80 g Weizenmehl 550
- ▶ 80 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt 2-3 Stunden an einem warmen Ort bei zirka 30°C gehen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 170 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 365 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Joghurt (3,5 % Fett)
- ▶ 60 g Pflanzenöl (geschmacksneutral)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv)

Für die Salzglasur

- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 35 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Salz

Topping

- ▶ Salzglasur
- ▶ Pflanzenöl (geschmacksneutral)

*Ergibt 12 Stück

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	14,5-18 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	18-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschließen

Sandwich-Baguettes mit Chili-Knoblauch-Kruste

Tipp

Beim Abschmecken der Aroma-Paste sollte die Paste etwas „zu scharf“ schmecken, damit der Chili-Geschmack auch im gebackenen Brot noch wahrnehmbar ist.

Lievito Madre

- ▶ 35 g Wasser (kalt)
- ▶ 75 g Weizenmehl 550
- ▶ 75 g Lievito Madre

Die Zutaten gründlich mischen und 2-3 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort bei zirka 30°C gehen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 50 g Wasser (kalt)
- ▶ 375 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Kartoffeln (gekocht, zerdrückt)
- ▶ 2 Eier (Größe M)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv, optional)

Spätere Zugabe

- ▶ 125 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 40 g Zucker

Für die Aroma-Paste

- ▶ 30 g Anstellgut
- ▶ 20 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Hartweizengrieß
- ▶ 6 g Salz
- ▶ 5 g Olivenöl
- ▶ 1 Knoblauchzehe (gerieben)
- ▶ Chili-Pulver (nach Geschmack)

*Ergibt 6 Stück

Die luftigen Baguette-Brote bilden die perfekte Grundlage für üppige Sandwiches. Der Teig ist fluffig weich. Mit einer Frischkäsecreme bestrichen, suppt er nicht schnell durch und kann nach Belieben belegt werden. So lassen sich die Snacks gut vorbereiten und für die Jause unterwegs mitnehmen. Gleichwohl machen sich die Scheiben auch gut auf dem Grill, um sie zu toasten und so zusätzlich mit feinen Röstaromen zu versehen.

☉ Alle Zutaten – außer Butter, Roggenmehl und Zucker – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten.

☉ Roggenmehl, Zucker und Butter hinzufügen und auf schnellerer Stufe 5-8 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 6 gleich große Stücke von etwa 190 g teilen und locker zu Rollen aufwickeln, dann zudecken und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zeitraster

7.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen

9.30 Uhr
Hauptteig ansetzen

14.00 Uhr
Baguettes formen



Rezept & Bilder: Stefanie Herberth

@hefe_und_mehr

hefe-und-mehr.de

● Die Teiglinge zu Baguettes von 30 cm Länge formen. Dafür jeden Teigling leicht flachdrücken, von den Seiten unter Spannung zur Mitte hin falten und in die gewünschte Länge rollen. Mit Schluss nach unten auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech setzen.

● Die Zutaten für die Aroma-Paste verrühren und die Teiglinge damit bestreichen, anschließend bei Raumtemperatur 90-120 Minuten gehen lassen.

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

● Die Teiglinge in den Ofen geben und 18-20 Minuten backen. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 8,5-10 Stunden

Zeit am Backtag: 8,5-10 Stunden

Backzeit: 18-20 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: nein

15.30 Uhr
Ofen vorheizen

16.00 Uhr
Backen

16.20 Uhr
Baguettes fertig

Marillen-Lavendel-Komposition

Fruchtig-süße Marillen vereinen sich mit lieblich duftenden Lavendelblüten der Provence zu einem besonderen Genusserlebnis. Geschmacklich erinnern die Blüten an frischen Rosmarin. Auf knackigen Brötchen, Croissants und verschiedenen Brotsorten schmeckt die Komposition besonders gut. Im Konfitürenglas zieht der Duft des Sommers in den Vorratsschrank und lässt sich auf diese Weise über Monate konservieren.

● Marillen und Zitrone waschen, vierteln und die Kerne entfernen.

● Die Lavendelblüten abzupfen, in einen Teefilter füllen und diesen gut verschließen.

● Alle Zutaten mit dem Gelierzucker in einem großen Topf gut vermischen und für 3-5 Stunden zugedeckt durchziehen lassen.

● Die Masse langsam unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann 4 Minuten sprudelnd weiterkochen.

● Das Lavendelblütensäckchen sowie die Zitronenspalten

Zutaten*

- ▶ 1.000 g Marillen
- ▶ 300 g Gelierzucker (3:1)
- ▶ 1 Zitrone (Bio)
- ▶ 5-6 Stiele frische Lavendelblüten (alternativ 2 EL getrocknete Lavendelblüten)

*Ergibt 4 Gläser à 225 ml

entfernen und eine Gelierprobe machen.

● Die Masse in zuvor ausgekochte Gläser füllen und sofort fest verschließen. Kühl und trocken gelagert, ist der Aufstrich mindestens 6 Monate haltbar. 🍯

Tipp

Ein paar zusätzliche Lavendelblüten in die fertige heiße Masse rühren und es ergibt sich ein noch intensiverer Geschmack.

Rezept & Bild: Gerda Göttling

GELIERPROBE

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

Lievito Madre

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Hartweizengrieß
- ▶ 15 g Lievito Madre (alternativ 0,1 g Frischhefe)

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

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 260 g Wasser (kalt)
- ▶ 470 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 4 g Frischhefe
- ▶ 3 g Backmalz (aktiv, optional)

Rezept & Bild:
Michelle Deschner

 @mimipusteblyme

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen, Hartweizen
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest, geschmeidig
Zeit gesamt: 18-20 Stunden
Zeit am Backtag: 6 Stunden
Backzeit: 35-40 Minuten
Starttemperatur: 235°C
Backtemperatur: 220°C, nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen



Sommer-Allrounder

In den Sommermonaten darf es gerne etwas Leichtes, Luftiges sein. Da eignen sich aromatische Weizengebäcke mit Lievito Madre sehr gut – tragen sie doch nicht nur das Erbe italienischer Backtradition in sich, sondern auch eine milde Säure. So ist das Brot ein echter Allrounder, egal ob zum Grillen, als Frühstücksbrot oder zu einem frischen Salat. Ein Gebäck für alle Gelegenheiten.

- ☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 7 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 2 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken und mit Schluss nach oben zugedeckt in einem Gärkorbchen bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.
- ☉ Rechtzeitig den Backofen auf 235°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 220°C reduzieren und weitere 25-30 Minuten backen. 🍴



Zeitraster

20.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr
Brot formen

12.50 Uhr
Ofen vorheizen

13.20 Uhr
Backen

14.00 Uhr
Brot fertig



Das Magazin rund ums heimische Einkochen und Einmachen von Lebensmitteln

www.speisekammer-magazin.de

040 / 42 91 77-110

Jetzt abonnieren und keine Ausgabe mehr verpassen



Rezepte: Anne-Katrin Weber
Bilder: Wolfgang Schardt

Getreide-Kulinarik

Ins Brot kommt Getreide in der Regel als Mehl. Die Autorin Anne-Katrin Weber hat ihre Freude an einer ganz anderen Verwendung von Flocken Schrot und ganzen Körnern gefunden. Nicht im Brot, sondern in fantastischen Suppen, Salaten und kreativen Gerichten. Oft sogar als gesunder Fleischersatz. Kürzlich erschien ihr neues Buch *Greens & Grains* mit einer Fülle schmackhafter Rezepte aus Getreide und glutenfreiem Pseudogetreide. Hier sind drei Highlights aus dem Werk.

Pasta mit Grünkernbolognese

Liebhaberinnen und Liebhaber von Kohlenhydraten kommen hier gleich doppelt auf ihre Kosten – Nudeln mit Getreide, ja gibt's denn so was? Die Bolognese schmeckt auch super in einer Lasagne.

Zutaten

- ▶ 125 g Grünkernschrot
- ▶ 1.000-1.200 g Gemüsebrühe
- ▶ 200 g Karotten
- ▶ ½ Stange Lauch
- ▶ 2 Stangen Staudensellerie (alternativ 100 g Knollensellerie)
- ▶ 150 g Champignons
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 2-3 Knoblauchzehen
- ▶ 3 EL Olivenöl
- ▶ 2 gehäufte EL Tomatenmark
- ▶ 100 g Rotwein (trocken, alternativ Wasser)
- ▶ 400 g Tomaten (stückig, aus der Dose)
- ▶ 2 Lorbeerblätter
- ▶ 1 kleiner Stängel Rosmarin
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz)
- ▶ ½ Bund Petersilie
- ▶ 1-2 Prisen Paprikapulver (geräuchert)
- ▶ 400 g Tagliatelle (alternativ Spaghetti)

Topping

- ▶ zirka 50 g Parmesan (am Stück)

☉ Den Grünkernschrot in einem Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze anrösten, bis er etwas dunkler wird und zu duften beginnt, das dauert 3-5 Minuten.

☉ 500 g Gemüsebrühe dazugießen, aufkochen und 5 Minuten kochen lassen, dann die Hitze ausschalten und den Grünkern im geschlossenen Topf nachquellen lassen.

☉ Inzwischen Karotten, Lauch, Sellerie und Pilze putzen, schälen beziehungsweise waschen und fein würfeln.

☉ Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.

☉ In einem weiten Topf das Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin etwa 5 Minuten kräftig anbraten, bis es leicht geröstet ist.

☉ Das Tomatenmark unterrühren, kurz andünsten und mit dem Rotwein (oder Wasser) ablöschen.

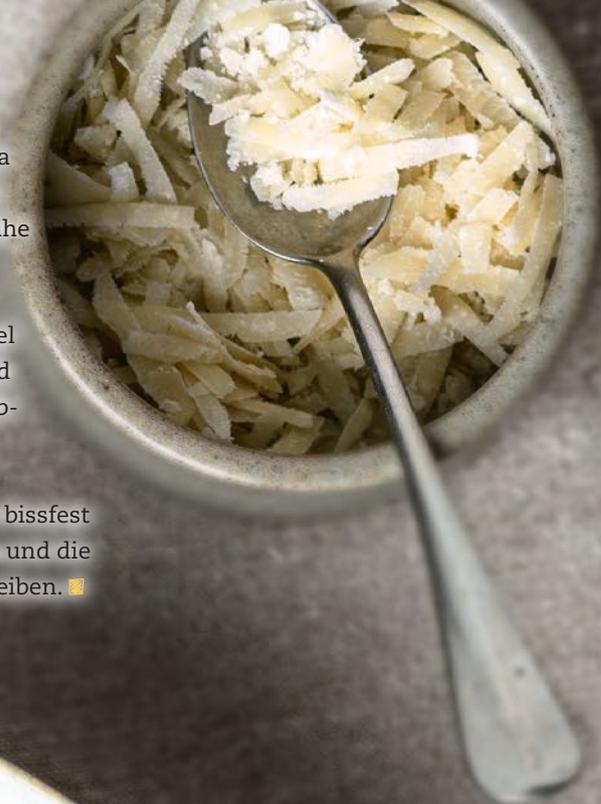
☉ Den gequollenen Grünkernschrot, stückige Tomaten, die übrige Gemüsebrühe, Lorbeer, Rosmarin



sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben und aufkochen. Etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis Grünkern und Gemüse weich sind, dabei ab und zu umrühren. Bei Bedarf noch Gemüsebrühe dazugeben.

☉ Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, dünne Stängel und die Blättchen fein hacken. Die Petersilie unterrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

☉ Inzwischen die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Pasta und die Bolognese auf Tellern anrichten und den Parmesan darüberreiben. ■



Zubereitungszeit
40 Minuten
(plus 25 Minuten Kochen)



Bulgur und Buchweizen, Couscous, Quinoa, Dinkel und Grünkern – Getreide und Pseudogetreide sind aus der pflanzenbasierten Küche nicht wegzudenken. Was sich damit kulinarisch zaubern lässt, zeigen die Autorin Anne-Katrin Weber und der Fotograf Wolfgang Schardt in ihrem neuen Buch „Greens & Grains“. Neben Practis-tips, Hintergrundwissen sowie Reportagen sind darin alltagstaugliche Rezepte für Pfanne, Schüssel, Topf oder Ofenform enthalten. Auch einen Saisonkalender und Warenkunde bekommt die Leserschaft an die Hand. Anne-Katrin Weber · Greens & Grains · at Verlag · 208 Seiten · ISBN: 978-3-03902-169-7 · 34,- Euro



Zubereitungszeit



25 Minuten

(plus 1 Nacht Einweichen
und 15-20 Minuten Kochen)

Herzhafter Gemüse-Einkorn-Eintopf

Einkorn ist ernährungsphysiologisch wertvoll, gut verträglich und wird auch deshalb wieder vermehrt angebaut. Gebäck aus Einkorn erkennt man an der leicht gelblichen Färbung. Doch die gesunden Körner machen sich nicht nur in Brot und Co. hervorragend, wie dieser deftige Eintopf zeigt.

☉ Am Vortag die Einkornkörner in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

☉ Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

☉ Das übrige Gemüse putzen, schälen oder gut abbürsten.

☉ Lauch und Staudensellerie in dünne Scheiben, Karotten und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

☉ Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin andünsten.

☉ Gemüse, Einkorn, Gemüsebrühe und Thymian dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, aufkochen. Bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Getreide und Gemüse gar sind.

☉ Inzwischen den Käse fein reiben. Den Käse und die Crème fraîche dazugeben und einmal aufkochen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. ▣

Zutaten

- ▶ 125 g Einkornkörner (alternativ Weizen oder Dinkel)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 1 dünne Stange Lauch
- ▶ 2 Stangen Staudensellerie
- ▶ 250 g Karotten
- ▶ 1 kleiner Kohlrabi
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ zirka 1.250 g Gemüsebrühe
- ▶ 3 Stängel Thymian
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer (schwarz)
- ▶ Muskatnuss (frisch gerieben)
- ▶ 150 g Bergkäse (alternativ Gruyère)
- ▶ 200 g Crème fraîche

Kartoffel-Dinkel-Buletten mit Rahmgurkensalat

Die kernigen Buletten kann man prima mit übrig gebliebenen gekochten Kartoffeln vom Vortag zubereiten. Auch kalt schmecken sie ganz wunderbar, sodass sie auch in jede Lunchbox passen.

Zutaten

Buletten

- ▶ 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- ▶ Salz
- ▶ 300 g Wasser
- ▶ 150 g Dinkelflocken (grob)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ ½ Bund Petersilie
- ▶ 2 Eier (Größe M)
- ▶ Pfeffer (schwarz)
- ▶ 1-2 Prisen Muskatnuss (frisch gerieben)
- ▶ 6-8 EL Öl zum Braten

Rahmgurkensalat

- ▶ 2 Salatgurken
- ▶ Salz
- ▶ 150 g saure Sahne
- ▶ 3 EL Weißweinessig
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ Pfeffer (schwarz)
- ▶ 4 EL Rapsöl
- ▶ ½ Bund Dill

● Die Kartoffeln etwa 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann abgießen. Noch heiß schälen und in einer Schüssel zerdrücken.

● Inzwischen in einem Topf 300 g Wasser und 1/2 Teelöffel Salz aufkochen lassen. Die Dinkelflocken hineingeben und 1 Minute kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen und die Flocken 5 Minuten ausquellen lassen, dann zu den Kartoffeln geben.

● Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

● Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

● Alles mit der Dinkel-Kartoffel-Masse und den Eiern mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft würzen. 15 Minuten quellen lassen.

● Inzwischen die Gurken in dünne Scheibchen hobeln. In eine Schüssel geben, mit Salz mischen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

● Für die Salatsoße saure Sahne, Essig, Zucker, Pfeffer und Öl verrühren.

● Den Dill abbrausen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und unterrühren.

● Die Gurkenscheiben mit den Händen gut ausdrücken und mit der Salatsoße vermischen. Zugedeckt beiseitestellen.

● Aus der Dinkel-Kartoffel-Masse mit angefeuchteten Händen acht bis zehn Buletten formen.

● Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten bei kleiner bis mittlerer Hitze je 3–4 Minuten hellbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

● Die Buletten mit dem Gurkensalat anrichten. 🍴



Zubereitungszeit



45 Minuten

(plus 15 Minuten Ruhen)

Lievito Madre

- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 50 g Dinkelmehl 630
- ▶ 25 g Lievito Madre

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



Quellstück

- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)

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



Baba Ganoush

- ▶ 1 Aubergine (mittelgroß, ergibt etwa 150 g Auberginenmus)
- ▶ 2 Knoblauchzehen
- ▶ 15 g Tahini (Sesammus)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 5 g Zitronensaft

Die Aubergine bei 250°C im Backofen etwa 40 Minuten backen, dann abkühlen lassen, die Schale abziehen und das Innere mit allen weiteren Zutaten fein pürieren. Anschließend zugedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden abkühlen lassen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ Quellstück
- ▶ Baba Ganoush
- ▶ 150 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5 g Ras el Hanout (gemahlen)
- ▶ 5 g Kreuzkümmel (gemahlen)
- ▶ 5 g Curry (gemahlen)
- ▶ 3 g Harissa-Paste (alternativ Chili-Paste)

Spätere Zugabe

- ▶ 8 g Salz



Das Aroma der orientalischen Gewürzwelt steigt schon bei der Teigherstellung in die Nase. Beim Backen intensiviert sich der Duft aus 1001 Nacht. Es sind Noten von Ras el Hanout, Curry und Kreuzkümmel, die das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Fertig gebacken, mit leckerem gegrillten Lammfleisch und Gemüse oder auch nur mit Butter ist das Gebäck ein unwiderstehlicher Genuss.

- Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen.
- Das Salz zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten, in eine leicht geölte Schüssel geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend den Teig für 18-22 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und dann länglich zum etwa 45 cm langen Baquette formen. Den Teigling auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten zur Gare stellen.



Zeitnaster

18.00 Uhr
Lievito Madre
und Quellstück
ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Baba Ganoush
herstellen

11.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

13.30 Uhr
Teig in den
Kühlschrank
stellen

Übernächster Tag
9.00 Uhr
Teig aus dem
Kühlschrank
nehmen



Tipp
 Die Lievito Madre kann im Vorteig durch 0,1 g Frischhefe ersetzt werden, um stattdessen einen Poolish herzustellen.

- Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling einschneiden, unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 35 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

Instagram: @brotschmiede_dieterstegmaier

Facebook: /brotschmiededieterstegmaier

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	35-43 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

- 10.00 Uhr Brot formen
- 10.30 Uhr Ofen vorheizen
- 11.00 Uhr Backen
- 11.35 Uhr Brot fertig

Anzeigen

Shop-finden



Pizza-Wiegemesser inkl. Aufbewahrungsbox

Entdecken Sie unsere hochwertige Pizza-Wiegemesser! Mit einer Aufbewahrungsbox aus Holz und Griffe aus Olivenholz ausgestattet, ist dieses Messer nicht nur funktional, sondern auch ästhetisch ansprechend. Es schneidet Pizzen bis zu einem Durchmesser von 35cm mühelos und präzise. Das HÄUSSLER Logo auf der Klinge und der Holzbox zeugt von Qualität und Handwerkskunst. Entdecken Sie die perfekte Ergänzung für Ihre Küche! • Art.-Nr. 302002 • € 49,90
www.backdorf.de



Elektrischer Alles-schneider sono 5

Durch die freitragende Konstruktion mit hochwertiger Glasplatte können aufgeschnittene Scheiben direkt auf Teller und Platten abgelegt werden. Die Vollmetallausführung bietet dabei besondere Stabilität.
www.ritterwerk.de



Umai

Tipp

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

Ein Genuss für spätsommerliche Abende. Ein fester Vorteig aus Hartweizen bringt ordentlich Trieb und angenehm mildes Aroma in den Laib. Die sonnig-helle, fleischige Krume begeistert Kinder ebenso wie Erwachsene. Sie ist eine hervorragende Bühne für süße Aufstriche. Aber auch das köstliche Rest-Öl nach dem Genuss eines Salates lässt sich damit wunderbar dippen.

Vorteig (Biga)

- ▶ 125 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser lösen, das Mehl hinzufügen und alles gründlich verkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 10-16 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 325 g Wasser (kalt)
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz

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

● Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und langformen. Mit Schluss nach oben bei Raumtemperatur 60 Minuten in einem bemehlten Gärkorbchen gehen lassen.

● Den Backofen auf 235°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

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



Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin
 /brotmagazin
 brot-magazin.de



*Für Einsteiger
geeignet*

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆
Getreide: Weizen, Hartweizen
Triebmittel: Hefe
Teigkonsistenz: fest, bindig
Zeit gesamt: 14,5-20,5 Stunden
Zeit am Backtag: 4,5 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 235°C
Backtemperatur: 220°C sofort
Schwaden: beim Einschließen



Zeitnaster

21.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
11.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.20 Uhr
Brot formen

13.55 Uhr
Ofen vorheizen

14.25 Uhr
Backen

15.15 Uhr
Brot fertig

Kylliam



Für Einsteiger
geeignet

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

Zwischen leichten Sommergebäcken darf es auch mal etwas gehaltvoller werden. So ein Vollkorn-lastiges Brot ergänzt schließlich fantastisch einen Salat. Aufgetoastet ist es aber auch ein aromatischer Begleiter für Grillgut. Und nach den Ferien will die Brotdose wieder nahrhaft bestückt werden. Da kommt so ein nährstoffreiches Mischbrot gerade recht.

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

☉ Den Teig auf eine reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und langformen. Mit Schluss nach oben für 60 Minuten in einem bemehlten Gärkörbchen bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

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

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

Vorteig (Pâte fermentée)

- ▶ 200 g Wasser (warm)
- ▶ 200 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Salz und Hefe im Wasser lösen, das Mehl hinzufügen und alles gründlich mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 280 g Wasser (warm)
- ▶ 250 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Roggenmehl 1370 (alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 4 g Frischhefe

Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de



Zeitraster

23.00 Uhr
Vorteig ansetzen

Nächster Tag
15.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

17.30 Uhr
Brot formen

18.05 Uhr
Ofen vorheizen

18.35 Uhr
Backen

19.20 Uhr
Brot fertig

Eberechi

NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich

Hat sich bereits ausreichend herumgesprochen, dass Dinkelgebäcke nicht schwer und trocken sein müssen? Diese Zwirbel sind ein weiterer Beweis. Lecker, luftig, leicht kommen sie daher und bereichern jedes Sommer-Buffer. Sie lassen sich als Beilage knabbern, dippen oder auch reichhaltig belegen. Im Grunde aber genügt ein Flöckchen Butter oder ein gutes Olivenöl. Außerdem werden die Gebäcke auch noch ohne Aufwand hergestellt. Besser geht's kaum.

Teig-Zutaten*

- ▶ 420 g Wasser (kalt)
- ▶ 600 g Dinkelmehl 630
- ▶ 30 g **BROT**Granulat Dinkel
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

*Ergibt 2 Stück

Tipp

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



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

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit gesamt:	9-12 Stunden
Zeit am Backtag:	1-11 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	beim Einschließen

● Hefe und Salz im Wasser lösen.

● Das Granulat dazugeben und im Wasser lösen.

● Das Mehl dazugeben und alles gründlich mischen, bis keine Mehlneester mehr vorhanden sind. Den Teig zugedeckt 8-12 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

● Den Teig auf eine reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei etwa gleich große Teigstücke à zirka 520 g teilen. Jedes davon in sich verdrehen, dabei etwas in die Länge ziehen, auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech legen und 20 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

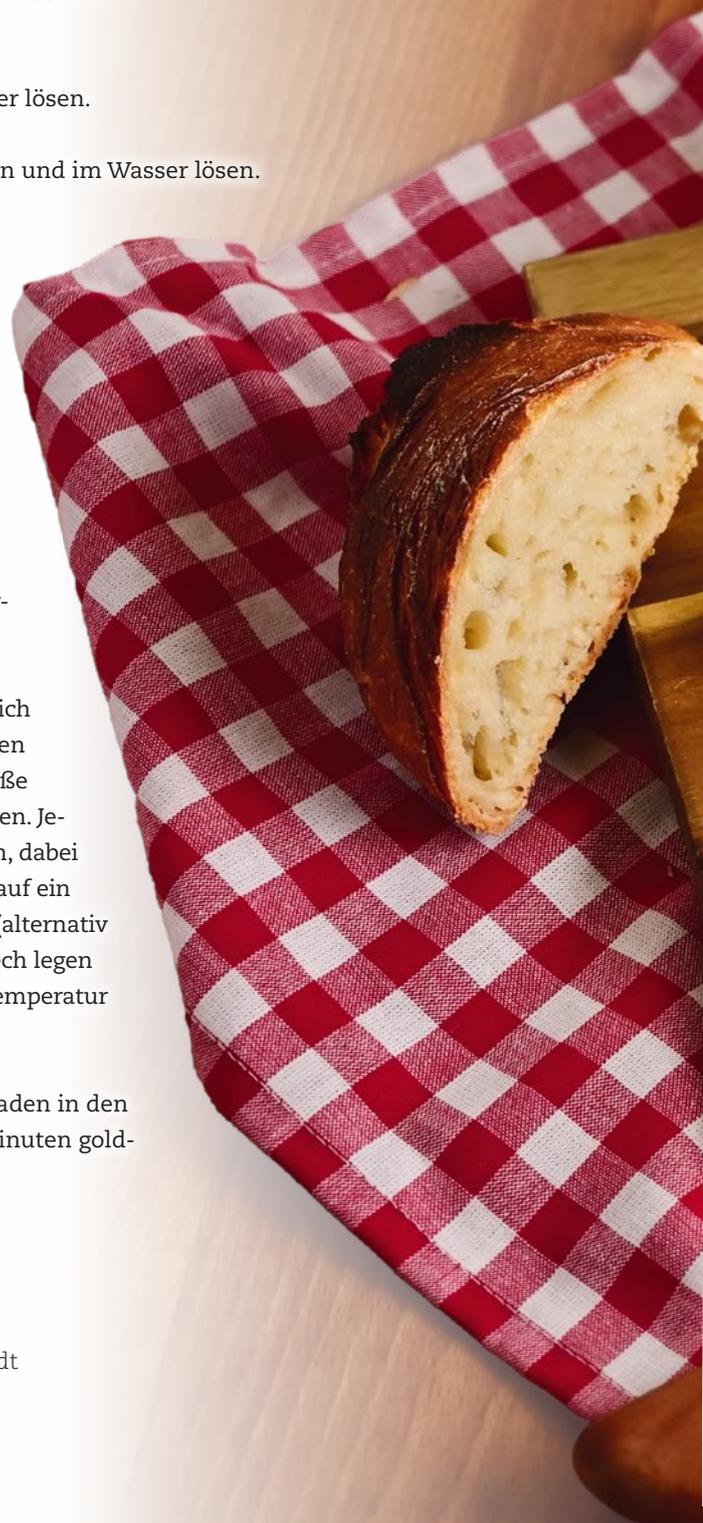
● Die Teiglinge mit Schwaden in den Ofen geben und zirka 35 Minuten goldbraun backen. ■

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

@brotmagazin

/brotmagazin

brot-magazin.de



Tipp

1 g Frischhefe entspricht etwa der Größe einer Kichererbse.

Hat man kein **BROT**Granulat im Haus, kann man alternativ ein Kochstück hinzufügen. Dafür werden 30 g vom Mehl sowie 120 g vom Wasser des Hauptteiges genommen, verrührt und im Topf erhitzt, bis die Masse puddingartig eindickt. Dann zugedeckt abkühlen lassen und gemeinsam mit dem restlichen Mehl in die Schüssel geben.



Zeitraster

21.00 Uhr
Teig ansetzen

Nächster Tag
8.30 Uhr
Ofen vorheizen

8.50 Uhr
Brote formen

9.00 Uhr
Backen

9.25 Uhr
Brote fertig



Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	13,5-17,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-13,5 Stunden
Backzeit:	60 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	200°C
Schwaden:	nein



Zeitraster

7.00 Uhr

Vorteig und Brühstück ansetzen

17.30 Uhr

Hauptteig ansetzen

19.25 Uhr

Ofen vorheizen

19.55 Uhr

Backen

20.55 Uhr

Brot fertig

Tipp

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

Der Saatenmix lässt sich nach eigenem Belieben herstellen, zum Beispiel aus Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie Sesam- und Leinsaat.

Julian

Körnerbrote sind ja gern schwer und kompakt. Sie können aber auch leichtfüßig daherkommen wie ein Toastbrot. Da kommt dann das Beste aus beiden Welten zusammen: eine fluffige Krume und darin eingebettet aromatische Saaten mit ihren Röstaromen. Ein Gedicht zu Salaten und herzhaften Aufstrichen.

☉ Alle Zutaten – außer das Brühstück – 8 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 7 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

☉ Das Brühstück dazugeben und 2-4 Minuten auf langsamer Stufe unterkneten.

☉ Den Teig in eine gefettete Kastenform (zirka 30 Zentimeter) geben und zugedeckt etwa 120 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig die Form voll ausfüllt.

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

☉ Die Form in den Ofen geben und 60 Minuten backen. ■

Vorteig

- ▶ 175 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Die Hefe im Wasser lösen, das Mehl hinzufügen und alles gründlich mischen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 10-14 Stunden reifen lassen.



Brühstück

- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 125 g Saatenmix

Die Saaten in einer Pfanne trocken nach Belieben anrösten, mit dem Wasser ablöschen, vom Herd nehmen und bei Raumtemperatur 2-14 Stunden abkühlen lassen. Das Wasser vor der Weiterverarbeitung absieben.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
 - ▶ 330 g Wasser (kalt)
 - ▶ 400 g Weizenmehl 550
 - ▶ 12 g Salz
 - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ Brühstück

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Vingilis

Am Formen von Brötchen kann man verzweifeln. Man kann es sich aber auch einfach machen und sie von einem Teig abstechen. Das gewinnt dann vielleicht keinen Schönheitswettbewerb, tut aber dem Genuss keinen Abbruch. Vor allem, wenn der Teig lange reifen konnte und aromatisch in der Brötchen-Champions-League spielt.

Teig-Zutaten*

- ▶ 410 g Wasser (kalt)
- ▶ 440 g Weizenmehl 550
- ▶ 110 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 4 g Frischhefe

*Ergibt 6-10 Stück

☉ Alle Zutaten 10 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 8 Minuten auf schnellerer Stufe kneten. Den Teig zugedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☉ Den Teig zugedeckt in einer Teigwanne (alternativ leicht geölte Schüssel) für 8-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

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

☉ Die Arbeitsfläche mit kaltem Wasser benetzen und den Teig daraufgeben. Mit einer befeuchteten Teigkarte Brötchen in der gewünschten Form abstechen und auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech legen.

☉ Die Teiglinge mit reichlich Wasser besprühen, in den Ofen geben und zirka 24 Minuten goldbraun backen. ■



Zeitraster

21.00 Uhr
Teig ansetzen

Nächster Tag
8.30 Uhr
Ofen vorheizen

8.50 Uhr
Brötchen abstechen

9.00 Uhr
Backen

9.25 Uhr
Brötchen fertig

Tipp

Um den Brötchen noch mehr Pfiff zu geben, kann man sie vor dem Backen befeuchten und in Saaten wälzen oder mit einer der Ideen ab Seite 10 in dieser Ausgabe veredeln.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest, bindig
Zeit gesamt:	10-14 Stunden
Zeit am Backtag:	1-14 Stunden
Backzeit:	24 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Euer BROT

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



An einem langen Wochenende lässt sich gut Brot für die kommende Arbeitswoche backen. Bei mir ist es das Römer aus dem **BROT**Sonderheft Schnelles **BROT** geworden.

Sven Schwarzat

Seit vier Jahren bin ich **BROT**-Abonentin und backe jede Woche ein anderes Brot. Von dem Dunklen Hausbrot aus **BROT** 02/24 war ich total begeistert. Es ist ein herzhaftes und sehr saftiges Brot mit einer knusprigen Kruste. Außerdem habe ich mir die Dinkelwolke aus **BROT** 03/24 herausgepickt. Es hat eine lockere Krume, eine krachende Kruste und einen himmlischen Geschmack. Natürlich kann man kaum abwarten, bis es abgekühlt ist.

Gabi Janssen



Wim aus **BROT** 03/24 ist unser aktueller Favorit. So supersaftig, so hocharomatisch. Ein echter Hochgenuss. Ich backe ihn nun immer doppelt so groß.

Claus Teßmann



Aus dem **BROT**Sonderheft Backen mit dem Thermomix kamen die Polentaknoten in meine Küche. Ich gebe zu, ich habe keine Knoten ausgeformt, sondern Semmeln. Geschmacklich bleibt das Ergebnis super.

Christian Lux

Veronika aus **BROT** 03/24 ist ein tolles, saftiges Brot mit viel Geschmack. Es in den Topf zu bekommen, war schwierig, da muss ich noch dran arbeiten. Das Brot wird es öfter geben. Ich habe es mit Haferflocken gebacken.

Sonia Cruciani



Gestern habe ich spontan ein mildes Haferbrot aus dem **BROT**Sonderheft **Schnelles BROT** gebacken. Mit Sauerteig, Lievito Madre und ein wenig Hefe – ist sehr lecker geworden!

Claudia Krull



Ich war so begeistert von den schönen Schnellen Sesamhörnchen aus **BROT** 04/24, dass ich sie gleich nachbacken musste! Hurra – sie sind gelungen und schmecken toll. Ich werde sie öfter backen.

Nicole Sprenger

Das Dreikörnereck aus **BROT** 03/24 war mein Laib der Wahl. In der Kastenform gebacken, ist es wunderbar aufgegangen und vom Geschmack ganz toll. Ohne Topping verleihen die Körner im Brot diesem das gewisse Etwas.

Olga Schmidgal



Es war wieder Backtag. Heraus kamen zwei norddeutsche Landbrote aus BROT 04/21 sowie dreimal Veronika aus BROT 03/24.

Nicole Reitinger

Emmer Vollkorn und Weizen 1050 sowie ganz viel Lievito Madre kamen in meinem Elin aus BROT 01/24 zur Anwendung. Es ist ein einfaches, schnelles und super-leckeres Brot.

Sabine Klemm



.....
 Aus BROT 03/24 hat mich Veronika inspiriert. Es war wirklich eine einfache Handhabung. Schmecken tut's auch. Ich habe es nach Rezept gebacken, aber werde mal das Weizenvollkorn austauschen – im Tipp wird es ja erwähnt.

Hanne Riegel

Für die Osterjause wollte ich ein Mischbrot für Pikantes und Süßes.

Mit Melinda aus BROT 03/24 ist das perfekt gelungen. Ohne großen Aufwand ein köstliches Brot für jede Gelegenheit.

Evelyn Pötz



Hier das Bild meines Bambergers aus BROT 02/24. Es hat prima geklappt und schmeckt durch das Rauchbier sehr kräftig und würzig. Außerdem entschied ich mich noch für das Dunkle Hausbrot aus BROT 02/24.

Sascha Taube

Die Saatenkracher aus BROT 02/24 sind super lecker und einfach zu backen. Bloß auf die Backmatte geben, Stücke abstechen und ab in den Ofen. Kein weiteres Kneten oder Rundschleifen. Selbst am nächsten Tag kurz auf den Toaster gelegt, schmecken sie wie frisch gebacken.

Petra Schneidewind



Die Vuaillettes aus **BROT 03/24** sind unkompliziert, gut zu formen und herrlich knusprig. Die Einschnitte könnten besser sein, das ändert aber nichts am tollen Geschmack. **Marleen Vanblaere**



Nach einigen Jahren sollten mal wieder die Häschen aus **BROT 02/18** aus dem Ofen hoppeln. Ich habe das Rezept auf zehn Häschen heruntergerechnet. Da mir mein Lievito Madre nicht so ganz fit erschien, habe ich 5 Gramm Hefe zugefügt.

Dagmar Janßen



Die Schnelle Buttermilchkruste aus dem **BROT Sonderheft Backen im Topf** ist immer noch eines meiner Lieblingsbrote. Mit verbrauchsorientierten Anpassungen beim Mehl habe ich das anderthalbfache Rezept gebacken. Der Hauptanteil ist Windmühlenvermahlene Bio-Dinkelmehl unserer Biobauern-Freunde – ergänzt habe ich es mit Bio-Weizenvollkornmehl. Der Duft nach frischem Brot lässt einem echt das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Sybille Gruß

Anlässlich der Abschlusspräsentation zu meiner Abschlussarbeit mit dem Thema Brot und Most gab es das Hochzeitsbrot. Es ist in **BROT 01/24** zu finden.

Sarah Greiner



**Zeigt her
Eure Brote!**

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



Die Haferlein aus **BROT 03/24** schmecken köstlich. Das war das reinste Ofenkin! Ein tolles Rezept.

Susanne Werner



Aus dem neuen **BROT Sonderheft SommerliersBROT** wurde die Weißbierkruste gebacken, die ich mit Fenchel verfeinert habe. Das Brot ist sehr, sehr gut geworden.

Claudia Eder

Hefegemisch

- ▶ 300 g Vollmilch (lauwarm)
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten mischen und 15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Hefegemisch
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Dinkelmehl 630
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 6 g Salz

Für das Wasserbad

- ▶ 1.500 g Wasser
- ▶ 10 g Natron

Topping

- ▶ 1 Eiweiß (Größe M)
- ▶ 50 g Sesamseed
- ▶ 10 g Wasser

*Ergibt 8 Stück

Tipp

Sollte das Loch im Bagel nach Ablauf der Ruhezeit nicht mehr deutlich zu sehen sein, kann es vor dem Wasserbad noch einmal behutsam mit den Fingern gedehnt werden.

Rezept & Bild:
Isabella Wenzel

 @lebkuchennest

 /lebkuchennest.de

 lebkuchennest.de

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

Getreide: Weizen, Dinkel

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 6,5 Stunden

Zeit am Backtag: 6,5 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 180°C

Backtemperatur: 180°C

Schwaden: nein



Sesam-Bagels

Bagels gehören zum klassischen Frühstücksgebäck. Ganz gleich ob süß oder herzhaft belegt, lassen sie sich sowohl gemütlich am Tisch als auch unterwegs beim Picknick genießen. Die softe Krume verführt allerdings dazu, gleich ganz ohne Belag in die Bagels zu beißen. Dabei bestechen sofort der süßlich-milde Geruch des Gebäcks sowie sein vollmundiges Aroma.

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10-12 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 4 Stunden gehen lassen.

● Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, in 8 gleich große Portionen à zirka 100 g teilen und diese rundschleifen.

● Ein Loch in die Mitte jedes Teiglings stechen, zum Beispiel mit dem Stiel eines Kochlöffels. Das Loch mit den Fingern vorsichtig ausdehnen, dann die Teiglingle auf der bemehlten Arbeitsfläche zudecken und zirka 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

● Für das Wasserbad das Wasser in einem Topf erhitzen, Natron hinzugeben und einmal aufkochen.

● Die Teiglingle nacheinander für je eine Minute in das heiße, nicht mehr kochende, Wasserbad geben – nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Im Anschluss gut abtropfen lassen und auf ein mit Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Blech legen.

● Für das Topping das Eiweiß mit Wasser vermengen, die Oberseite der Bagels damit bestreichen und sie mit Sesam bestreuen.

● Die Teiglingle in den Ofen geben und etwa 20 Minuten goldbraun backen. 🍴



Zeitraster

9.40 Uhr
Hefegemisch
ansetzen

10.00 Uhr
Teig ansetzen

14.30 Uhr
Bagels formen

15.00 Uhr
Wasserbad vorbereiten

15.15 Uhr
Ofen vorheizen

15.45 Uhr
Backen

16.05 Uhr
Bagels fertig

Rezept & Bild: Edda Klepp

 @brotmagazin

 /brotmagazin

 brot-magazin.de

Tipp

Für eine rundum braune Kruste das Brot 10 Minuten vor Backende aus der Form nehmen und ohne Form zu Ende backen.

Für ein herzhafteres Aroma kann die Lievito Madre auch durch einen Sauerteigansatz ersetzt werden.

Cranbuchi

Gesundes kann auch süß sein. Wenn so ein Kastenbrot zum Beispiel jede Menge Mineralstoffe und Vitamine in sich vereint. Die getrockneten Cranberries verleihen dem Gebäck ein fruchtiges Aroma, das von der sanften Milde der Lievito Madre unterstrichen wird. Mit einer Scheibe Ziegenkäse oder Putenbrust und einem Klecks Marmelade dazu ist es einfach ein Gedicht.

- ☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6 Minuten kneten.
- ☉ Die Cranberries hinzugeben und auf schnellerer Stufe 2 Minuten unterkneten.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, langwirken, mit Schluss

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen, Hartweizen
Triebmittel: Lievito Madre
Teigkonsistenz: mittelfest, bindig
Zeit gesamt: 16-20 Stunden
Zeit am Backtag: 6-8 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 200°C
Backtemperatur: 200°C
Schwaden: beim Einschließen

nach unten in eine gefettete Kastenform (zirka 26 cm) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-6 Stunden gehen lassen, bis der Teig die Form nahezu komplett ausfüllt.

- ☉ Rechtzeitig den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Die Form mit dem Teig mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben und 50 Minuten backen.
- ☉ Direkt nach dem Backen die Oberfläche mit Wasser abstreichen. ■

Lievito Madre

- ▶ 150 g Wasser (kalt)
- ▶ 150 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 50 g Lievito Madre
- ▶ 10 g Agavendicksaft

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 10-14 Stunden reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
 - ▶ 300 g Wasser (kalt)
 - ▶ 350 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
 - ▶ 50 g Buchweizenmehl
 - ▶ 12 g Salz
- Spätere Zugabe
- ▶ 80 g Cranberries (getrocknet)

Zeitstraster

18.00 Uhr
Lievito Madre ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

8.20 Uhr
Teig in Kastenform füllen

13.00 Uhr
Ofen vorheizen

13.30 Uhr
Backen

14.20 Uhr
Brot fertig

Orangen-Sandwichbrot

Teig-Zutaten

- ▶ 140 g Wasser (kalt)
- ▶ 125 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 350 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Kamutmehl Vollkorn
- ▶ 10 g Zuckerrübensirup
- ▶ 2 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 25-30 g Butter (weich)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5-10 Tropfen Orangenextrakt (in Öl)

Topping

- ▶ Wasser
- Sesamsaat (hell)

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel, Kamut
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, klebrig
Zeit gesamt:	5,5-6,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5-6,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	kalt
Backtemperatur:	170°C
Schwaden:	nein

Herrlich sommerlich und mit einem Hauch Orange begleitet das Sandwich das Wochenendfrühstück. Mit Käse oder für Süßschnäbelchen mit Orangengelee verfeinert, ergibt das ein besonderes Geschmackserlebnis. Vollwertig wird es durch den Kamut-Anteil, der zudem noch mehr Aroma in den Teig bringt. Hier kann man genießen und erhält wichtige Nährstoffe.

🕒 Alle Zutaten – außer Butter, Salz und Orangenextrakt – auf langsamer Stufe 5 Minuten mischen, dann 3 Minuten auf schnellerer Stufe kneten.

🕒 Butter, Salz und Orangenextrakt zugeben und auf schnellerer Stufe 2-3 Minuten unterkneten.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in 3 gleich große Portionen à zirka 250 g teilen, diese rundwirken und nebeneinander in eine gefettete Kastenform (zirka 25 cm) legen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 4 Stunden zur Gare stellen.

🕒 Den Teig einschneiden, befeuchten und mit Sesam bestreuen, dann in den kalten Backofen stellen, den Ofen auf 170°C Ober-/Unterhitze einschalten und 50 Minuten backen. Das Brot für die letzten 10 Minuten mit Backpapier abdecken. 🍴



Zeitraster

14.00 Uhr
Teig ansetzen

14.15 Uhr
Brot formen

18.30 Uhr
Ofen einschalten, backen

19.20 Uhr
Brot fertig



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

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



ALLES ÜBERS KNETEN
So gelingt der Teig
zu jeder Jahreszeit

**MIT DER KRAFT
DER NATUR**
Angesagte
Mikro-Bäckerei
in Tokio

FÜRSPRECHERIN
Die neue Brot-
botschafterin
im Interview



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

VIVA HELVETIA!
So lecker ist
die Schweiz

CRUMB IT UP!
So entstehen
luftige Gebäcke

LACK FÜR DIE KRUSTE
So pimpst Du
jedes Gebäck

Die besten Rezepte für
genussvolle Sommertage
**Urlaub aus
dem Backofen**

6,90 EUR
A: 7,60 Euro, CH: 13,50 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 **BROT**Fibeln bei Neuerscheinung

www.brot-magazin.de/einkaufen

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



Das Geheimnis der großen Porung

Crumb it up!

Sie gilt als hohe Kunst des Backhandwerks: Open Crumb, also eine sehr große Porung im Brot. Gerade im Sommer sind leichte Gebäcke beliebt, die mit einer lockeren Krume und größeren Löchern sehr gut zu Grillgut, Salaten und Soßen passen. Um die gewünschte Krumenstruktur zu erreichen, braucht es gute Kenntnisse über Fermentation und den richtigen Zeitpunkt, den Teigling in den Ofen zu geben. Da hilft vor allem eins: üben, üben, üben – um dabei ein Gefühl für den Teig zu entwickeln.

Wer auf Instagram den Hashtag #opencrumb eingibt, findet tausende stolz präsentierte Bilder von Broten, die meist aufgeschnitten den Blick auf eine offenporige Krume freigeben. Ob in Tartineform, als Baguette oder Ciabatta – allen Gebäcken gemein sind die auffallend großen Löcher. Mal sind sie regelmäßig, mal wechseln sich größere und kleinere Poren ab. Doch wie erreicht man eine solche Krumenstruktur? Welche Parameter sind dafür entscheidend?

Teig und Timing

Pauschal lässt sich das nicht für alle Brote beantworten. Je nach Art eines Gebäcks, seiner Form, der Zutaten und seiner typischen Merkmale unterscheiden sich auch die Optik und Beschaffenheit einer offenen Krume. Der Rest ist Handwerk. „Open Crumb entsteht

zu 80 Prozent aus Fermentation und der richtigen Handhabung“, beschreibt der US-amerikanische Bäcker Trevor Jay Wilson seine persönliche Open-Crumb-Philosophie.

Gerade deswegen aber reizt es möglicherweise viele Profis und auch Hobbybäcker/innen, leichte Brote mit auffallend offener Krume zu backen. Ihre Fertigkeiten sind dabei stark gefordert. Insbesondere bei der beliebtesten Form, dem Tartine-Style (siehe Kasten), sind der Blick auf den Teig und das Timing entscheidend.



Text: Edda Klepp
Bilder: Claudio Perrando



Eine Krume mit besonders offener Porung ist der Traum zahlreicher Hobbybäcker/innen und Profis

OPEN-CRUMB-STILE

In seinem E-Book „Open Crumb Mastery“ (zu Deutsch: „Die Beherrschung der offenen Krume“) unterscheidet der US-amerikanische Bäcker Trevor Jay Wilson Open-Crumb-Brote in vier Kategorien:

1. Open Irregular (Classical Artisan Crumb) / offen unregelmäßige Krume

Dieser Stil zeichnet sich durch variierende größere und kleinere Poren aus, die Krume weist lockere und ebenso dichtere Bereiche auf. Eine Scheibe dieses Brotes kann noch sehr gut mit einem festeren Fruchtaufstrich oder zum Beispiel mit Mayonnaise für Sandwiches bestrichen werden, ohne dass etwas durchfällt.

2. Open Even (Honeycomb) / offen gleichmäßige Krume

Brote dieser Machart haben eine luftige Textur und mittelgroße Poren. Es gibt idealerweise keine großen Löcher, die herausstechen, und auch keine dichteren Krumenbereiche. Den Namen „Honeycomb“ (zu Deutsch: Honigwabe) verdankt der Stil nicht der Tatsache, dass Honig keinen Weg durch die Porung findet, sondern der Krumenstruktur, die in ihrer Regelmäßigkeit einer Bienenwabe ähnelt.

3. Molten (Tartine-Style) / wilde Krume

Der typische Tartine-Stil ist laut Wilson die extremste Form der offenen Krume – und auch die beliebteste. „Nichts für schwache Nerven“, wie er schreibt. „Sie ist wild und unberechenbar.“ Bekannt wurde der Brotstil durch das Tartine-Brot des bekannten US-Amerikaners Chad Robertson. Wilson vergleicht die Krumenstruktur mit Lavagestein. Einst seien die Glutenstränge wie Magma durch den Laib geflossen, unter intensiver Hitze dann an ihrem Platz erstarrt. „Mit einem Standardteig ist so eine Krume nicht zu erreichen“, so Wilson. Stattdessen brauche es einen sehr hoch hydrierten Teig, der „mehr flüssig als fest“ sei.

4. Fool's Crumb (underfermented) / untergärrige Krume

Der Vollständigkeit halber ergänzt der Autor eine vierte Art der Open Crumb: die Fool's Crumb, frei übersetzt: „Narrenkrume“. Dabei handelt es sich eher um einen Brotfehler und nicht um meisterhafte Handwerkskunst. Charakteristisch für diesen Stil sind vereinzelt, sehr große Poren in einem an sich eher schweren Laib. In der Regel sind sie auf einen Fermentationsfehler zurückzuführen. Die Gare war nicht ausreichend, der Sauerteig nicht fit. Aber auch Wirkfehler beim Formen des Brotes können dafür verantwortlich sein.

Bevor es an die Feinheiten verschiedener Krumbilder geht, ist es wichtig, sich generell an den Umgang mit weichen Teigen und ihre Verarbeitung zu gewöhnen. Was aber braucht es genau, um ein handwerkliches Artisan-Brot mit extrem offener Porung herzustellen?

Das geeignete Mehl

Teige für Open-Crumb-Laibe zeichnen sich dadurch aus, dass sie besonders weich und elastisch sind. Dafür und für ein stabiles Glutengerüst im Teig, das die Gärgase in der Krume hält, braucht es ein geeignetes Mehl. Für den Beginn empfiehlt sich ein Weizenmehl, da das Gluten im Weizenteig robuster ist als beispielsweise bei Dinkel. Gleichwohl sollte es nicht allzu störrisch, sondern dehnbar und elastisch sein. Nicht jedes Weizenmehl ist daher gleichermaßen geeignet.

Ein backstarkes Pizzamehl bietet sich für Open-Crumb-Brote an



Empfehlenswert ist ein backstarkes Auszugsmehl wie Weizenmehl 550, das oft für Pizzateig verwendete Tipo 0 oder ein ähnliches Mehl. Als „backstark“ wird ein Mehl oft dann deklariert, wenn es einen Mindest-Proteingehalt von 13 Prozent hat. Proteine können viel Flüssigkeit binden. Das allein ist allerdings nicht entscheidend, sondern auch die Qualität des Glutens. Gluten entsteht, wenn die Proteine Glutenin und Gliadin mit Wasser in Verbindung kommen. Es bildet das Glutennetz, das die Gärgase im Laib hält. Um hierbei auf der sicheren Seite zu sein, verweist der Open-Crumb-Bäcker Claudio Perrando auf einen weiteren Wert zur Beurteilung des Mehls: den W-Wert.

Die Zahl sagt etwas über die messbare Elastizität sowie Wasseraufnahmefähigkeit von Mehlen aus. Um den W-Wert eines Mehls im Labor zu ermitteln, nimmt man eine bestimmte Teigmenge und bläst sie wie ein Kaugummi auf. Je größer die Kugel wird, bevor sie zerplatzt, desto höher liegt der W-Wert. Mehle mit niedrigem W-Wert (unter W 170) nehmen nur wenig Wasser auf und kommen daher für Open-Crumb-Brot nicht in Frage. Mehle mit einem W-Wert bis W 280 sind ebenfalls nicht optimal geeignet. Perrando empfiehlt, ein Mehl mit einem W-Wert zwischen W 280 und 320 zu verwenden.



Auf seinem Instagram-Kanal zeigt Trevor Jay Wilson verschiedene Kniffe und Erscheinungsformen der Open Crumb

Ogleich es im deutschsprachigen Raum noch kein Standard ist, geben einige Mühlen auf ihrer Website inzwischen den W-Wert für Pizzamehle und ähnliche Erzeugnisse an. Auch bei Pizza legt man schließlich Wert auf Elastizität und eine schöne offene Porung. Auf handelsüblichen Mehltüten selbst findet man die W-Wert-Angabe nur selten. Wird ein Weizenmehl als backstark und für typisch italienische Pizzen beworben, ist man in der Regel aber auf der sicheren Seite und kann es für ein Open-Crumb-Brot verwenden.



Die großen Löcher sind ein Zeichen der gelungenen Fermentation

Hohe Hydratation

Charakteristisch für Open-Crumb-Brote ist zudem eine hohe Hydratation, also ein hoher Wassergehalt. Darüber wieviel Wasser im Teig steckt, gibt die Teigausbeute (TA) Auskunft. Sie beschreibt das Verhältnis der Gesamtmehlmenge zur Wassermenge. Die Mehlmenge wird dabei als Bezugsgröße verwendet. Kommen auf 100 g Mehl 70 g Wasser, so beträgt die TA 170. International ist der Standard ein anderer, da spricht man von einer Hydratation von 70 Prozent.

Während die Teigausbeute bei einem normalen Laib in der Regel um TA 170-180 beträgt, kann sie bei Open-Crumb-Brotten schonmal bis zu einer TA von 230 noch oben wandern. Im Teig steckt also mehr Wasser als Mehl. „Bei Baguette rechne ich mit einer TA zwischen 172 und 180, bei Ciabatta bis zu 195“, sagt Claudio Perrando. Um eine solche Wassermenge im Teig zu binden, braucht es verschiedene handwerkliche Kniffe.

Zum einen sollte man dem Mehl viel Zeit geben, mit der Schüttflüssigkeit zu verquellen. Das erreicht man beispielsweise durch die Verwendung verschiedener Vorteige mit einer langen Gare. Bei zu hohen Temperaturen wird die Hydratation erschwert, daher empfiehlt es sich außerdem, die Teige eher kalt zu führen.

Im Sommer sollte man gegebenenfalls sogar das Mehl vor der Verwendung abkühlen. „Bei einer Temperatur von 28 bis 30°C wird die Wasserbindung sonst sehr schwierig“, so Perrando.



Das Handling der besonders weichen Teige ist nicht einfach, kann man aber mit etwas Übung lernen

Fermentation

Die Vorteige haben aber nicht nur diesen Zweck. Wesentlich für die offene Krume ist auch die perfekte Gärung des Teigs. Sie sorgt schließlich für die Gärgase, die später die Löcher in der Krume bilden. Dafür braucht es zunächst einen optimal triebstarken Starter. Das Anstellgut sollte eine kräftige Gärungsaktivität zeigen und regelmäßig aufgefrischt worden sein. Ob ein Anstellgut die notwendige Aktivität aufweist, zeigt der sogenannte „Float-Test“. Dafür gibt man eine kleine Menge des Starters in eine Tasse voller Wasser und schaut, ob er schwimmt. Tut er das, ist er aktiv und kann für den Teig verwendet werden.

Wer anstelle von Sauerteig mit Hefe-Vorteigen wie einer Biga oder einem Poolish arbeitet, muss auf die Qualität und Triebstärke der verwendeten Backhefe achten, auch wenn davon aufgrund der langen Teigführung nur sehr wenig zum Einsatz kommt. Für den Beginn empfiehlt es sich aufgrund der Gluteneigenschaften des Weizens, eher mit Weizenvorteigen zu arbeiten und andere Getreide außen vor zu lassen.

Um seine offenporigen Ciabatte und Baguettes zu backen, fermentiert Claudio Perrando zwischen 85 und 100 Prozent des verwendeten Mehls in Vorteigen. „Auf diese Weise habe ich am Backtag innerhalb von 3 Stunden Open-Crumb-Gebäck auf dem Tisch“, sagt er. Eine Übergare der Vorteige sollte unbedingt vermieden werden, weswegen man den Teig gut im Blick behalten und zwischendrin immer wieder prüfen muss.

Richtig kneten

Im Hauptteig werden zunächst die Vorteige mit kaltem Wasser und Mehl vermischt. Hier empfiehlt Perrando, die Wassermenge schubweise zwischen verschiedenen Knetphasen hinzuzugeben. Der Teig wird immer wieder ausgeknetet, bis er die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Erst dann wird der nächste Wasserschub zugefügt. Trotz des langen Knetvorgangs sollte man darauf achten, eine Teigtemperatur von 22 bis 25°C nicht zu überschreiten. Auch dafür sind die Pausen wichtig.

Ziel ist es, einen Teig zu erhalten, der den optimalen Stand hat, um die Gärgase zu halten,

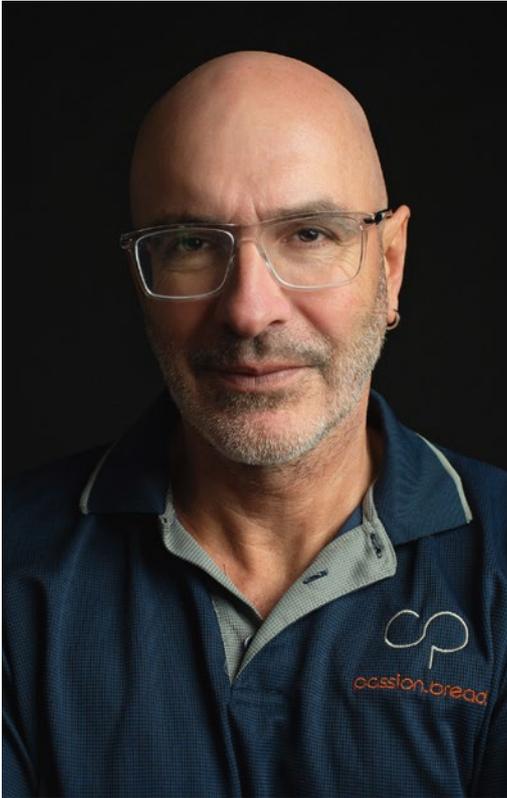


Während andere Ciabatta lediglich aus der Teigmasse abstechen, gibt Claudio Perrando ihnen mit ein paar Handgriffen ihre Form

der aber gleichzeitig elastisch genug ist, sich sehr stark auszudehnen. Die genauen Knetzeiten hängen dabei von verschiedenen Faktoren ab und müssen unter Umständen jeweils an die Rezeptur angepasst werden. Hierzu zählt insbesondere die Wasseraufnahmefähigkeit des Mehls.

Bis zu 80/90 Prozent wird der Teig schließlich ausgeknetet. Zu diesem Zeitpunkt lässt sich bereits ein sehr guter Fenstertest durchführen, die optimale Dehnbarkeit hat der Teig allerdings noch nicht erreicht, das Fenster reißt also noch schnell. Erst im nächsten Schritt gibt Perrando Zutaten wie Öl oder Salz hinzu. Nun gilt es, den Teig vollständig auszukneten. „Ich würde ihn dann noch etwa 15 bis 20 Minuten in der Schüssel lassen und erneut auskneten“, rät der Profi.

Wichtig ist, den Teig dabei nicht zu überkneten. Zwar darf das Glutengerüst leicht geschwächt sein, um möglichst dehnbar zu werden, sobald der Teig jedoch wieder Flüssigkeit freisetzt, ist der optimale Zeitpunkt des Knetendes überschritten. Man erkennt den



Claudio Perrando arbeitet gerne mit einem hohen Vorteiganteil und verkürzter Stockgare

TIPP

Wer sich einmal gründlich ins Backen von Broten mit extrem offener Porung eingearbeitet hat, kann sich im nächsten Schritt an Dinkelmehl oder Weizenvollkornmehl versuchen. „Das ist beides möglich, Dinkel gleicht allerdings ein wenig der Wanderung auf der Rasierklinge“, sagt Claudio Perrando. Mitunter mangelt es den Glutenstrukturen des Dinkelteiges an der notwendigen Stabilität. Bei Vollkorn verkleinere sich das Zeitfenster, innerhalb dessen man den Teig bearbeiten und backen müsse.



Je nach Gebäck fallen die Teigeigenschaften für die offene Krume etwas unterschiedlich aus

Flüssigkeitsaustritt daran, dass der Teig zu glänzen beginnt. Er zieht dann auch Fäden.

Stock- und Stückgare

Eine lange Stockgare ist nicht mehr nötig, stattdessen arbeitet Perrando häufig mit Hauptteigen, die nur etwa 60 bis 90 Minuten ruhen und dann direkt aus dem Kühlschrank zu einem Teigling weiterverarbeitet werden können. „Ist der weiche Teig kalt, lässt er sich leichter formen“, so die Begründung. Zunächst formt Perrando die gewünschte Form vor und gibt dem Teigling etwa 20 bis 35 Minuten Zeit, bis er ihm die endgültige Form verleiht.

Nach einer Stückgare von maximal 10 bis 15 Minuten bei Raumtemperatur (alternativ

30-45 Minuten im Kühlschrank) wird der Teigling bei knapper Gare eingeschnitten, in den Ofen gegeben und gebacken. Während des Backens können sich die großen Poren wunderbar ausdehnen. Dafür sorgt unter anderem das Kondenswasser in den Poren, das durch die kalte Gare entstanden ist. Unter Hitze verdampft es und dehnt sich aus. Je nach Gebäck kann auch eine volle Gare gewünscht sein. Ein Ciabatta beispielsweise soll sich zwar noch etwas ausdehnen, aber nicht mehr aufreißen, sodass zu starker Ofentrieb eher kontraproduktiv wäre.

Versuch macht klug

Letztlich hängt bei Open-Crumb-Broten viel von Erfahrung und guter Teigkenntnis ab. Ein gelungenes Open-Crumb-Brot entschädigt begeisterte Hobbybäcker/innen für die vorangegangenen Mühen. Die offenporige Krume ist ein Zeichen für gelungene Fermentation und geschicktes Teighandling. Wer seine Backfertigkeiten auf die nächste Stufe stellen möchte, sollte vor dem fließenden Teig keine Angst haben und sich der Herausforderung stellen. 🍞

Vorteig (Biga)

- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 170 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei 18°C für 12-14 Stunden reifen lassen. Alternativ zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden anspringen lassen, anschließend für 9-11 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Vorteig (Pâte fermentée)

- ▶ 160 g Wasser (kalt)
- ▶ 220 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 12 g Olivenöl
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei 10-12°C für 12-14 Stunden reifen lassen. Alternativ zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen, anschließend für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Vorteig (Poolish)

- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 110 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 0,2 g Frischhefe

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei 18°C für 12-14 Stunden reifen lassen. Alternativ zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen, anschließend für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Vier-Vorteilige-Baguette

Open Crumb
- Beispielrezept -

Open-Crumb-Gebäcke sind eine anspruchsvolle Herausforderung. Mit der richtigen Vorgehensweise, den notwendigen Kenntnissen und ein wenig Übung können sie gleichwohl gelingen – auch weniger Erfahrenen. Besondere Bedeutung hat die Teigherstellung, die nicht immer ganz unkompliziert ist. Kommt schließlich das offenporige Baguette duftend aus dem Ofen, wird man für den Einsatz gebührend belohnt.

● Die Vorteige Biga und Pâte fermentée auf langsamer Stufe 3-4 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 6-8 Minuten kneten.

● Sauerteig und Poolish hinzugeben, auf langsamer Stufe 3-5 Minuten kneten, dann auf schnellerer Stufe zirka 8-10 Minuten kneten, bis das Glutengerüst sehr gut zu etwa 80-90 Prozent entwickelt ist (siehe Kasten).

● Öl, Salz, 30 g Wasser sowie Hefe hinzufügen und den Teig komplett auskneten, bis das Glutengerüst zu 100 Prozent entwickelt ist. Die Teigtemperatur sollte zwischen 22-24°C betragen. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60-90 Minuten gehen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 300 g teilen.

● Die Teiglinge zu Zylindern vorformen und zugedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrtuch) ruhen lassen.

● Die Teiglinge zu Baguettes ausrollen und etwa 60 Minuten in einem Backleinen (alternativ bemehltes Geschirrtuch) im Kühlschrank gehen lassen.

● Rechtzeitig den Backofen auf 245°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

● Die Teiglinge aus dem Kühlschrank holen, einschneiden, in den Ofen geben und unter kräftigem Schwaden 20 Minuten backen. ■

Zeitnaster

20.00 Uhr
Vorteige und
Sauerteig ansetzen

Nächster Tag
9.00 Uhr
Hauptteig
ansetzen

11.00 Uhr
Baguettes
vorformen

11.30 Uhr
Baguettes formen und in
den Kühlschrank geben

12.00 Uhr
Ofen vorheizen

12.30 Uhr
Backen

12.50 Uhr
Baguettes
fertig

WANN IST DER TEIG 80-90 PROZENT AUSGEKNETET?

Gegebenenfalls müssen die im Rezept angegebenen Knetzeiten individuell angepasst werden, um den optimalen Zeitpunkt der Öl- und Salzzugabe zu erreichen. Wenn ein Teig zu 80-90 Prozent ausgeknetet ist, klappt der Fenstertest bereits sehr gut, aber noch nicht optimal. Der Teig ist also schon sehr elastisch, hat gleichzeitig jedoch noch eine relativ spürbare Gegenspannung.



Sauerteig

- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 110 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 5 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei 10-12°C für 12-14 Stunden reifen lassen. Alternativ zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden anspringen lassen, anschließend für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig*

- ▶ Vorteig (Biga)
- ▶ Vorteig (Pâte fermentée)

Spätere Zugabe

- ▶ Vorteig (Poolish)
- ▶ Sauerteig
- ▶ 13 g Olivenöl
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Wasser (kalt)
- ▶ 0,5 g Frischhefe

*Ergibt 4 Stück

Tipp

Da die Vorteige aus dem Kühlschrank kommen, kann die Teigtemperatur nach dem Mischen zu niedrig sein. In diesem Fall den Teig während der Stockgare bei 30-35°C sehr warm stellen und alle 20-30 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Rezept & Bild: Claudio Perrando

 @claudio.perrando

 claudio-perrando.com

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	15-18 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	245°C
Backtemperatur:	245°C
Schwaden:	beim Einschließen

Dinkel-Simit

Sauerteig

- ▶ 30 g Wasser (warm)
- ▶ 35 g Dinkelmehl 630
- ▶ 35 g Anstellgut

Die Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden reifen lassen.

Kochstück

- ▶ 125 g Wasser (kalt)
- ▶ 25 g Dinkelmehl 630

Das Mehl ins Wasser einrühren, dabei unter Rühren erhitzen, bis die Masse puddingartig eindickt. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2-4 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig*

- ▶ Sauerteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 110 g Wasser (kalt)
- ▶ 60 g Vollmilch (kalt)
- ▶ 450 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 25 g Butter
- ▶ 20 g Rohrohrzucker
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2,5 g Frischhefe

Topping

- ▶ 150 g Gerstenmalzextrakt
- ▶ 30 g Wasser (kochend)
- ▶ 30 g Sesamsaat

*Ergibt 10 Stück



Die Sesamkringel aus fluffigem Hefeteig entführen direkt in Urlaubsregionen der Türkei. Hier bekommt man ihn an beinahe jeder Ecke für schmales Geld direkt auf die Hand. Der Name des Originals, Simit, bedeutet übersetzt nichts anderes als Sesamring. In dieser Sauerteig-Variante wird er mit Gerstenmalzextrakt und Sesam ummantelt. Aufgrund seiner Form hat das Gebäck viel Kruste, die Textur ist dennoch wattig-weich. Pur oder mit einem Stück Butter kann man gar nicht genug davon bekommen.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 8-10 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 1-2 Minuten kneten. Den Teig in eine geölte Teigwanne (alternativ Schüssel) geben und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Stücke à etwa 100 g teilen.

☉ Jeden Teigling zu einem Zylinder von 15-20 cm Länge formen, dann bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.

☉ Wasser und Gerstenmalzextrakt für das Topping verrühren.

☉ Jeden Zylinder zu einem Strang von zirka 80 cm Länge ausrollen. Den Strang auf halber Länge zu einem Kreis legen, sodass sich die Enden zur Hälfte überlappen (Bild 1).

☉ Die Strang-Enden nun jeweils um den Kreis schlingen (Bild 2+3), zum Schluss die Enden gut zusammendrücken (Bild 4).

Zeitnaster

8.00 Uhr
Sauerteig und
Kochstück ansetzen

11.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

13.15 Uhr
Sesamringe
formen

15.00 Uhr
Ofen vorheizen

15.30 Uhr
Backen

15.50 Uhr
Simit fertig



☉ Für das Topping die verschlungenen Ringe in die vorbereitete Flüssigkeit tunken und rundherum in Sesam wälzen. Die Ringe auf ein mit einer Dauerbackfolie (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur 120 Minuten gehen lassen.

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

☉ Das Blech mit den Teiglingen unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Den Dampf ablassen und weitere 5-10 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bilder: Marta Ullmann

@martauullmann

/martauullmannf

martauullmann.com

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest, bindig

Zeit gesamt: 7,5 Stunden

Zeit am Backtag: 7,5 Stunden

Backzeit: 20-25 Minuten

Starttemperatur: 230°C

Backtemperatur: 230°C

Schwaden: beim Einschließen, nach 15 Minuten ablassen

Avocado-Gurken-Tzatziki

Wenn der Sommer mit Grillpartys und Picknicks lockt, eignet sich ein frischer, herzhafter Aufstrich zum selbst gebackenen Brot besonders gut. Das aromatische Tzatziki bekommt einen ganz besonderen Geschmack durch die Zugabe von Avocado. So schmeckt es nicht nur als Brotbeilage, sondern ebenfalls als Beilage zu Fleischgerichten oder vegetarischen Bratlingen.

🍋 Die Salatgurke reiben und in ein feines Sieb geben. Etwas Salz darüberstreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

🍅 Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln.

🥑 Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale nehmen.

🍷 Die Knoblauchzehe schälen und pressen.

🥣 Das Avocado-Fruchtfleisch fein zerdrücken, dann Joghurt, Schmand, Knoblauch, Zitronensaft, Agavendicksaft, Öl und Dill untermischen.

🥒 Die geriebenen Salatgurken fest ausdrücken und mit den Schalottenwürfeln untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Zutaten*

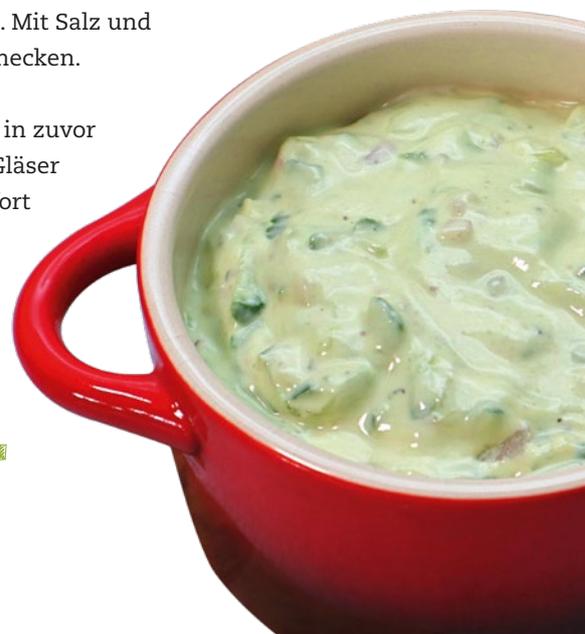
- ▶ ½ Salatgurke
- ▶ 1 Schalotte
- ▶ 1 reife Avocado
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 100 g Griechischer Joghurt
- ▶ 100 g Schmand
- ▶ 4 g Zitronensaft
- ▶ 4 g Agavendicksaft (alternativ Honig)
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 5 g Dill (fein gehackt, alternativ 2 g getrockneter Dill)
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer

*Ergibt 2 Gläser à 150 ml

Rezept & Bild: Valesa Schell

@brotbackliebeundmehr

brotbackliebeundmehr.com





Dinkel- Emmer-Cracker

Die Knabberei ist der perfekte Begleiter für einen warmen Sommerabend mit einem Aperitiv. Der Sauerteig verleiht ihm eine leichte Säure, mit Gewürzen und Topping kann man das Rezept kreativ und nach Geschmack variieren. Bestrichen mit Kräuterfrischkäse oder Auberginen-Creme hat man schnell ein leckeres Fingerfood daraus gezaubert. Aber auch ein proteinreicher Bohnen-Dip passt ganz hervorragend dazu.

Teig-Zutaten*

- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 200 g Dinkelmehl 630
- ▶ 80 g Anstellgut (aus dem Kühlschrank)
- ▶ 20 g Emmermehl Vollkorn (Alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 7 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

Topping

- ▶ 20-30 g Wasser (kalt)
- ▶ 20 g Rosmarin (getrocknet, alternativ Sesamsaat oder grobes Salz)

*Ergibt 40-60 Stück

🕒 Alle Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.

🕒 Den Teig auf schnellerer Stufe 5-6 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleich große Portionen à zirka 100 g teilen.

🕒 Jeden Teigling dünn ausrollen, in kleine Rechtecke schneiden, diese auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt bei Raumtemperatur weitere 60 Minuten gehen lassen.

🕒 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

🕒 Die Teiglinge mit Wasser benetzen und mit Rosmarin bestreuen.

🕒 Das Blech in den Ofen geben und 3-5 Minuten backen. 🍴

Rezepte & Bild: Michelle Deschner

📷 @mimipustebume 📘 /mimipustebume



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Emmer
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	3-5 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein

BOHNEN-DIP

Zutaten*

- ▶ 400 g Weiße Bohnen (abgetropft)
- ▶ 50 g Tahinpaste
- ▶ ½ Knoblauchzehe
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ Saft von 1 Limette
- ▶ 20 g Abtropfwasser der Bohnen (alternativ Leitungswasser)
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 1 g Pfeffer

Die Knoblauchzehe schälen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren.

Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Dip in zuvor ausgekochte Gläser füllen und sofort fest verschließen. Kühl und trocken gelagert ist der Aufstrich 5-7 Tage haltbar.

*Ergibt 2 Gläser à 250 ml

Nichts zu Essen auf dem Tisch?

Bild: stock.adobe.com
- Mathilda



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

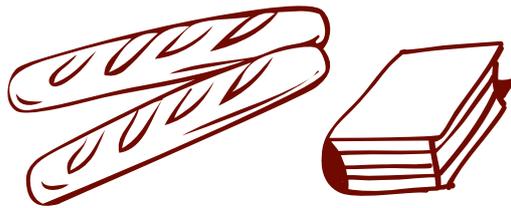
Inspiration

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



Das Plötzblog gibt es nun auch auf Instagram. Damit möchte Betreiber Lutz Geißler seine täglichen Broterlebnisse unmittelbar mit seinen Followerinnen und Followern teilen. Anders als das Blog, das als Medium zum Verweilen und Lesen einlädt, ermöglicht die Social-Media-Plattform ein schnelles Teilen auch kleiner Momente. Nachdem sich der Brotexperte vor einigen Jahren von Facebook zurückgezogen hatte, öffnet er mit der neuen Präsenz wieder die Möglichkeit, tagesaktuelle Erfahrungen mit seiner Community zu teilen, Anregungen zu geben oder neue Erkenntnisse zu vermitteln.

 @ploetzblog



 bit.ly/at-verlag_feuerduft

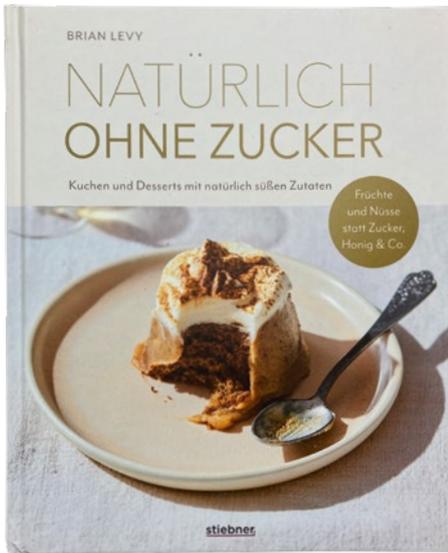


Chris Bay, Monika Di Muro
feuerduft – Gemeinsam kochen über Flamme, Glut und Rauch
at Verlag
304 Seiten
ISBN: 978-3-03902-234-2
Preis: 44,- Euro



Bereits die Zubereitung ist beim Feuerkochen ein Erlebnis. Alles Wissenswerte zur Methode erklären Chris Bay und Monika Du Muro im umfassenden Theorieteil ihres Buches „feuerduft“. Eine spannende Auswahl moderner sowie klassischer Rezepte darf in so einem Kochbuch natürlich nicht fehlen. Während Brot zu vielen der Gerichte als Beilage funktioniert, gibt es auch einige Rezepte, die Brot-Fans besonders ansprechen dürften. Das Roggenröst beispielsweise, bei dem ein Roggen-Sauerteigbrot der eigenen Wahl mit verwertet wird. Beim Prego hingegen liegt der Fokus auf Knoblauch und Rindfleischscheiben, ein Sauerteig-Baguette ist als Ergänzung vorgesehen. Beim Pan Vuc greift das Duo wieder auf einige Scheiben des Lieblingsbrotes zurück. Das wird über Feuer geröstet und mit Knoblauch, Olivenöl und Meersalzflöckchen veredelt.





Brian Levy
Natürlich ohne Zucker – Kuchen und Desserts mit natürlich süßen Zutaten
 stiebner
 248 Seiten
 ISBN: 978-3-8307-1073-8
 Preis: 32,- Euro

Ab und zu darf es auch bei den größten Brot-Liebhaberinnen und -Liebhabern ein bisschen Abwechslung im Backofen geben. Hier kommt Brian Levys Buch „Natürlich ohne Zucker“ ins Spiel, das sich nicht nur an jene richtet, die mal etwas anderes als Sauerteigbrot backen möchten, sondern zudem Menschen abholen will, die auf Zucker oder Zuckerersatzstoffe verzichten möchten. 90 Rezepte für Kuchen, Kekse oder Bananenbrot zeigen, wie man durch Lebensmittel wie Früchte, Nüsse, spezielles Mehl sowie Gemüse natürlich süßt.

stiebner.com/produkt/natuerlich-ohne-zucker/



Wer neue Aromawelten entdecken möchte, sollte einen Blick in das Buch „144 Gewürze“ von Dr. Manuela Mahn werfen. Seit Jahrzehnten beschäftigt sich die Autorin mit Gewürzen und stellt sie in ihrem Standardwerk ausführlich vor. Von Anbau und Ernte über Qualität, Verkostung und die Verwendung in der Küche wird dabei nichts ausgespart. Auch Tipps zu Aromen-Pairings werden mitgeliefert. Eine Next-Level-Aroma-Erfahrung auf 320 Seiten.

Dr. Manuela Mahn
144 Gewürze – Warenkunde, Küchenpraxis, Gewürzkompositionen
 Christian Verlag
 240 Seiten
 ISBN 978-3-95961-896-0
 34,99 Euro



verlagshaus24.de



 @anonyme.brotbakende



„Wir sind Hobbybäcker. Guten Appetit.“ – so kurz und knackig stellen sich die Anonymen Brotbackenden auf Instagram vor. Viel mehr braucht man ja auch nicht zu wissen. Schon beim Öffnen des Social-Media-Kontos springen eine zahlreiche Bilder leckerer Brote an. Vom Mauerlaibln nach Lutz Geißler über ein 60/40-Dinkel-Roggen-Mischbrot bis zum reinen Roggenbrot ist so einiges dabei, was Heimbäcker oder Heimbäckerinnen inspirieren dürfte.



Viele Heimbäckerinnen und Heimbäcker nutzen Instagram mittlerweile, um ihre Backergebnisse zu zelebrieren. Ein Beispiel hierfür ist das Profil [sourdough_guerilla](#), das seine Wurzeln in Italien hat. Bei den schön inszenierten Bildern von Brot, Grissini oder Pizza stellt die Sprachbarriere kein Problem dar. Anreize selber zu backen, bekommt man trotzdem zuhauf.

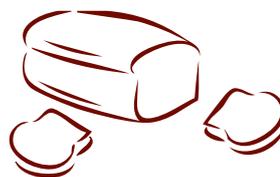


verlagshaus24.de



„85 feine Rezepte von Butterbrot bis Smörgåstårta“ verspricht Autorin Annabella Hogg auf dem Einband ihres Buches „Brot & Stulle“. Und tatsächlich enthält es neben den Grundrezepten für Baguette, Weiß-, Grau- sowie Schwarzbrot köstliche Ideen für kreative Stullen sowie eine Auswahl weiterer Rezepte wie Bagel, Laugenknoten oder Apfelbrot. Schön zu lesen ist auch die Widmung zu Beginn: „Für meine Mama, die mir die ersten Stullen geschmiert hat. Für meinen Papa, dessen Spiegelei auf Brot unvergessen ist. Für meine Kinder, denen ich die Stullen schmiere“, heißt es dort.

Annabella Hogg
Brot & Stulle
 Christian Verlag
 192 Seiten
 ISBN: 978-3-95961-857-1
 Preis: 29,99 Euro



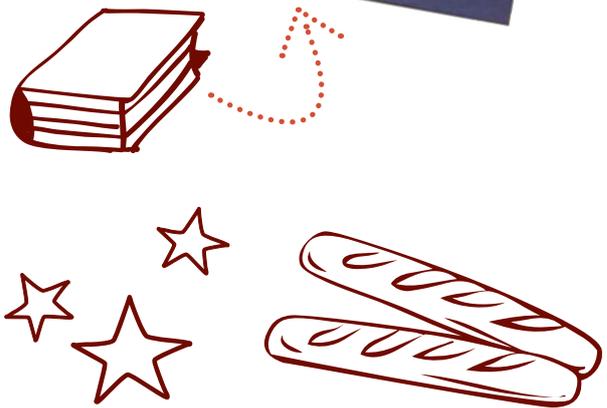
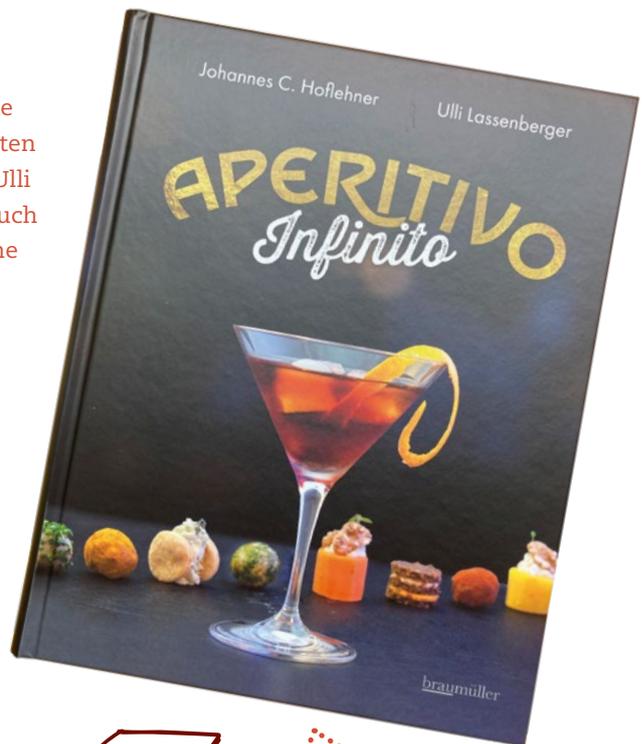
Wer Lust auf urige Bäckereigeschichten hat, sollte sich mit Quichotte auseinandersetzen. Der Künstler hat ein Buch über einen Bäckermeister geschrieben, der etwas andere Kundengespräche führt. Mit ordentlich Ironie wird die Kundschaft an der Ladentheke veräppelt. Quichotte tritt regelmäßig mit seinem Buch auf, unterlegt das mit Musik sowie Stand-up-Einlagen. Einen Eindruck davon erhält man auf seinem Instagram-Profil.



 bit.ly/braumüller_aperitivo-infinito

Entspannung, Geselligkeit, Kulinarik – im Aperitif findet sich von alledem etwas. Vor allem in Ländern wie Italien, Frankreich und Spanien gehört es zu einem relaxten Alltag dazu. Für **BROTA**utor Johannes C. Hoflehner und Ulli Lassenberger Grund genug, sich den alkoholischen wie auch alkoholfreien Getränken in einem Buch zu widmen. Eine Vielzahl kreativer Rezepte von Likörweinen über den Spritz bis zu Naschereien wie Walnusspralinen oder Obsttartelettes präsentieren sie der Leserschaft. Hinzu kommen Wissenswertes und praxisnahe Tipps.

Johannes C. Hoflehner,
Ulli Lassenberger
Aperitivo Infinito
braumüller Verlag
320 Seiten
ISBN 978-3-99100-387-8
34,- Euro



 bit.ly/südwest_guenstig-gut-einkaufen

Annette Sabersky
**Günstig gut einkaufen – Preiswert,
gesund und nachhaltig essen**
südwest
272 Seiten
ISBN: 978-3-517-10271-9
18,- Euro

„Günstig gut einkaufen“ ist das richtige Buch für alle, die ihre Ernährung auf regional, saisonal sowie vorwiegend Pflanzen-basiert umstellen und dabei den Geldbeutel nicht zu sehr belasten möchten. Die Autorin Annette Sabersky zeigt darin, dass eine biologische, nachhaltige Ernährung auch in Zeiten von Preissteigerungen nicht teurer sein muss als die konventionelle Küche. Auf mehr als 270 Seiten findet sich geballtes Wissen zu einer Pflanzen-basierten Denkweise. Zum Beispiel wird erklärt, wie man die nötigen Bio-Basics immer zu Hause auf Lager hat. Auch enthalten ist ein ausführlicher Praxisteil, der es ermöglichen soll, das eigene Einkaufs- und Essverhalten dauerhaft positiv umzuprogrammieren und sich eine clevere Vorratshaltung anzugewöhnen. Das Buch enthält darüber hinaus leckere sowie einfach nachzukochende Rezepte.

Brotcrostini mit Sardellen

Das Gericht besticht durch seine Einfachheit. Letztlich zählt die persönliche Auswahl der drei Zutaten: Gutes Brot, Butter und Sardellen. Sardellenliebhaberinnen und -liebhaber werden sofort wissen, welche Qualitätsunterschiede es da gibt. Bei der Butter kommt es ebenfalls auf die ganz persönliche Vorliebe an. Das Brot backt man am besten selbst.

Zutaten*

- ▶ 4 große Scheiben Brot
- ▶ Butter nach Wahl
- ▶ 1 Glas Sardellen mit 20 Stück

*Ergibt 16-20 Stück

- Die Brotscheiben im Backofen (alternativ Toaster oder Grill) rösten.
- Die Scheiben abkühlen lassen, dann jeweils in 4 bis 5 Teile schneiden, gut mit Butter bestreichen und eine Sardelle darauflegen. ■

ROSÉ GRAPEFRUIT SPRITZ

Zutaten*

- ▶ 3-4 Eiswürfel
- ▶ 4 cl Bitterlikör (nach Wahl)
- ▶ 6 cl Rosé-Prosecco (gekühlt, alternativ Rosé-Sekt)
- ▶ 2 cl Grapefruitsaft
- ▶ 2 cl gekühltes Sodawasser (alternativ prickelndes Mineralwasser)
- ▶ ½ Scheibe Grapefruit
- ▶ Einige Minzblätter (optional)

Die Eiswürfel in ein bauchiges Weinglas mit Stiel geben. Den Bitterlikör mit dem Rosé-Prosecco im Glas vermengen, Grapefruitsaft und Sodawasser dazugeben, umrühren und mit der Grapefruitscheibenhälfte sowie Minzblättern garnieren.

*Ergibt 1 Glas

Tipp

Der passende Apéritif



TIPP

Das Rezept von **BROTA**utor Johannes C. Hoflehner gibt es in seinem Buch „Aperitivo Infinito“, das im Braumüller Verlag erschienen ist. Darin versammelt sind zahlreiche Apéritif-Rezepte sowie dazu passende Leckereien. Mehr zum Buch in der Inspiration auf Seite 65.

Ein passendes Schwarzbrot-Rezept ist das Roggenbrot Walliser Art in dieser Ausgabe auf Seite 85. Als herzhaftes Mischbrot bietet sich Kylian auf Seite 35 an.



Schweizer Hüttenkruste

Teig-Zutaten

- ▶ 380 g Wasser (kalt)
 - ▶ 350 g Weizen-Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
 - ▶ 100 g Dinkelmehl 1050
 - ▶ 50 g Roggenmehl 997 (alternativ Roggenmehl 1150)
 - ▶ 200 g Hüttenkäse
 - ▶ 100 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
 - ▶ 50 g Lievito Madre (aus dem Kühlschrank, alternativ Anstellgut)
 - ▶ 6 g Zuckerrübensirup
 - ▶ 3 g Frischhefe
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

Hüttenkäse, auch bekannt als körniger Frischkäse, verleiht dem Brot Saftigkeit und eine milde Säure. Zusammen mit Ruchmehl und gerösteten Sonnenblumenkernen wird das Brot intensiv aromatisch und bekommt zudem eine leicht nussige Note. Die wattige Krume weist eine lockere, unregelmäßige Porung auf. Geschmacklich passt der Laib zu herzhaften und süßen Belägen.

☉ Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen, dann 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

☉ Das Salz zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 10 Minuten kneten, in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundum falten und zugedeckt bei Raumtemperatur 5-6 Stunden gehen lassen. Dabei nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

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

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

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

Rezept & Bild: Valesa Schell

📷 @brobackliebeundmehr

🌐 brobackliebeundmehr.com

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen
Triebmittel: Lievito Madre, Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest
Zeit gesamt: 8-9 Stunden
Zeit am Backtag: 8-9 Stunden
Backzeit: 45-50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 200°C,
nach 10 Minuten
Schwaden: beim Einschließen



Zeitstraster

8.00 Uhr
Teig ansetzen

14.00 Uhr
Brot formen

14.35 Uhr
Ofen vorheizen

15.05 Uhr
Backen

15.50 Uhr
Brot fertig

Lievito Madre

- ▶ 250 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 250 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengries)
- ▶ 25 g Lievito Madre

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

Quellstück

- ▶ 150 g Wasser (warm)
- ▶ 150 g Sonnenblumenkerne

Die Sonnenblumenkerne trocken in einer beschichteten Pfanne anrösten. Noch heiß in eine Schale umfüllen, mit Wasser übergießen und zugedeckt bei Raumtemperatur 4-12 Stunden ziehen lassen. Vor der Weiterverwendung das überschüssige Wasser absieben.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 40 g Wasser (kalt)
- ▶ 250 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 405)
- ▶ 20 g Sonnenblumenkernöl (kaltgepresst)

Spätere Zugabe

- ▶ Quellstück
- ▶ 10 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
 Getreide: Hartweizen, Weizen
 Triebmittel: Lievito Madre
 Teigkonsistenz: fest, leicht klebrig
 Zeit gesamt: 17-18 Stunden
 Zeit am Backtag: 5-6 Stunden
 Backzeit: 45 Minuten
 Starttemperatur: 250°C
 Backtemperatur: 200°C
 nach 15 Minuten
 Schwaden: beim Einschließen

Pane Sole

Als hätten Sonnenblumenkerne mit Hilfe der Sonnenkraft lebenswichtige Inhaltsstoffe gespeichert: In Sachen Protein, Magnesium, Folsäure und Phosphor sind sie Spitzenreiter unter den Kernen und Nüssen. Zusammen mit Hartweizen und Weizen entsteht ein italienisch inspiriertes Brot, das nur mit Butter bestrichen, wohl aber auch mit frischen Kräutern oder feinen Auflagen gut schmeckt. Ebenso eignet es sich als Beilage zu Salaten.

- ☉ Alle Zutaten – außer Quellstück und Salz – auf langsamer Stufe 8 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten quellen lassen.
- ☉ Das Quellstück und Salz hinzufügen, den Teig auf schnellerer Stufe 4-5 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- ☉ Den Teig auf eine gut mit Hartweizenmehl bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach oben in einem mit Hartweizenmehl bemehlten Gärkorbchen bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- ☉ Rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorb stürzen, einschneiden, mit Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen. 🍴

Rezept & Bild:
 Johannes C. Hoflehner
 ️ angerichtet.at



Zeitstraster

20.00 Uhr
 Lievito Madre und
 Quellstück ansetzen

Nächster Tag
 8.00 Uhr
 Hauptteig ansetzen

11.15 Uhr
 Brot formen

11.50 Uhr
 Ofen vorheizen

12.20 Uhr
 Backen

13.05 Uhr
 Brot fertig

PLZ 20000



Mühle Erks

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!

Bioland

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

PLZ 30000



Hagenmühle

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

Hagenmühle
Bahnhofstr. 18,
34393 Grebenstein
05674 206

www.hagemuehle.com



Erlenmühle

Gutes Getreide aus der
Region wird bei uns zu
bestem Mehl für Ihre
Backwaren.



Mühlenstraße 29
36137 Großenlüder/Kleinlüder
www.erlenmuehle.de



PLZ 50000



**Backen wie zu
Omas Zeiten**

www.horbacher-muehle.de




BIO MÜHLE EILING

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

PLZ 60000



Aus Tradition gut

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

Zimmermann-Mühle



Gaimühle 1, 63928 Riedern
Tel.: 09378 99950

PLZ 70000



WALZ-MÜHLE

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



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

PLZ 80000



Stettfelder Mühle

GETREIDEHANDEL · SPEDITION
MÜHLENLADEN · FUTTERMITTEL



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

76698 Ubstadt-Weiher
www.stettfelder-muehle.de



STREICH-MÜHLE
Naturprodukte aus der Schwarzwaldmühle

Aus natürlichen Rohstoffen:

- Backstarke Mehle
- Brot-Backmischungen
- Kuchen-Backmischungen
- Müsli-Mischungen
- Reis-Fertiggerichte
- Vegane Proteinprodukte

Online-Shop:
www.streich-muehle.de

Telefon +497622/671390
79692 Kleines Wiesental-Wieslet



**BLATTERT
MÜHLE & KORNSHAUS**

**GETREIDE
MEHLE
BACKZUTATEN**

von den Höhenlagen
des Schwarzwaldes



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



DRAX-MÜHLE

SHOP

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

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

PLZ 90000



BRUCKMAYER MÜHLE

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



BRUCKMAYER MÜHLE | Altlötting
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



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 1921

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

Hochmühle Frauenlob
Dorf 15
5325 Plainfeld
www.frauenlob.at

Teig-Zutaten*

- ▶ 180 g Wasser (kalt)
- ▶ 255 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Hartweizengrieß
- ▶ 30 g Anstellgut
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

Topping

- ▶ 10-20 g Wasser
- ▶ 5 g Grobes Salz (alternativ Rosmarin oder Sesamsaat)

*Ergibt 15 Stück

Rezept & Bild: Michelle Deschner

 @mimipustebume

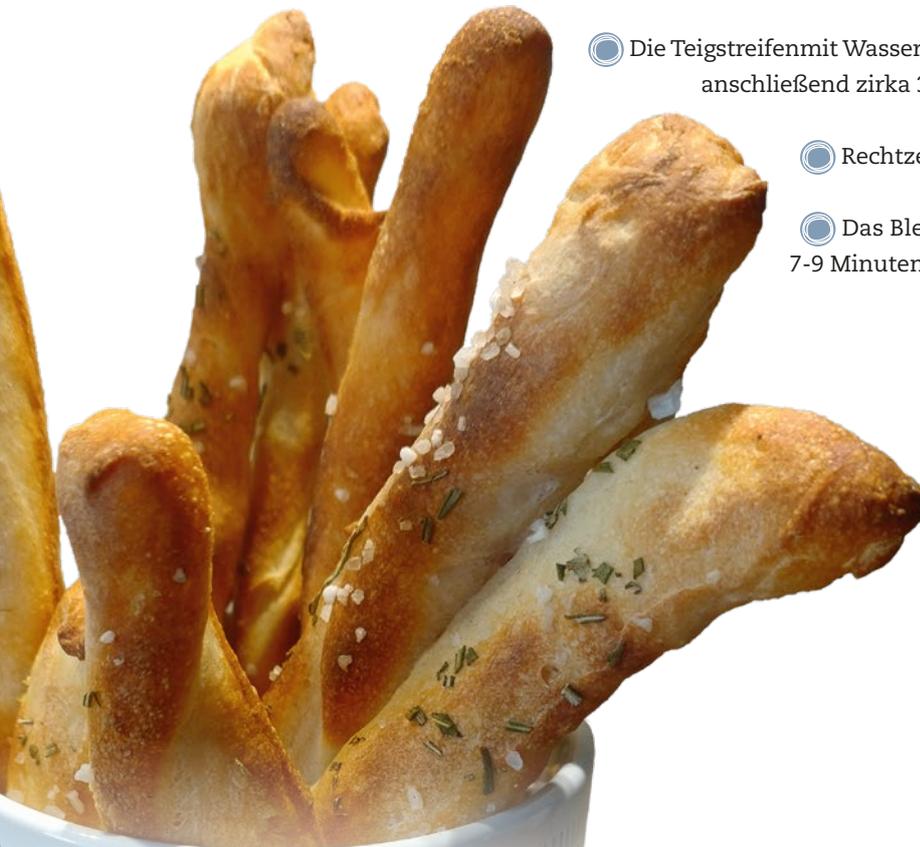
Knabberini

Die knusprigen Grissini sind eine leckere Knabberei für Zwischendurch. Man kann sie aber auch abends zu einem Glas Wein oder Saft mit Gästen genießen. Dabei zeigt sich das Knabber-Gebäck vielseitig: Es lässt sich mit Salz und Rosmarin oder Sesam bestreuen. Unterwegs kann man die Stangen problemlos transportieren und auf dem Grill sogar noch etwas anrösten.

- ☉ Alle Zutaten gründlich mischen und zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten quellen lassen.
- ☉ Den Teig auf schnellerer Stufe 5-6 Minuten kneten, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 3 Stunden gehen lassen.
- ☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von 30 x 20 cm ausdehnen.
- ☉ Den Teig entlang der kurzen Seite in 15 zirka 2 cm breite Streifen schneiden und die Teigstreifen auf ein mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegtes Backblech geben.
- ☉ Die Teigstreifen mit Wasser benetzen und mit dem Topping bestreuen, anschließend zirka 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- ☉ Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.
- ☉ Das Blech in den Ofen geben und die Teiglinge 7-9 Minuten backen. 🍴

Für Einsteiger
geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen, Hartweizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	4-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	7-9 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	nein



Zeitnaster

8.00 Uhr
Teig ansetzen

11.45 Uhr
Teiglinge formen

11.50 Uhr
Ofen vorheizen

12.20 Uhr
Backen

12.29 Uhr
Knabberini 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

Spaghetti mit
Sardellen und
Knusperbröseln



Mini-Burger
mit Semmelknödel-
Buns

Falscher
Apfelkuchen vom
Blech





Zubereitungszeit



25 Minuten

Spaghetti mit Sardellen und Knusperbröseln

Das süditalienische Arme-Leute-Essen „Pasta c’anciova“ beweist, dass wahre geschmackliche Größe nicht vom Geldbeutel abhängt. Die aromatische Pasta mit würzigen Anchovis, Oliven und Knoblauch ist ein Genuss. Das verrät schon der Duft.

☉ Die Semmelbrösel mit der Butter in eine Pfanne geben und unter Rühren bräunen.

☉ ½ TL Zitronenschale fein abreiben und unterrühren, die Brösel leicht salzen.

☉ Die Tomaten fein würfeln, Zwiebel und Knoblauch pellen und fein würfeln.

☉ Zwiebeln und Knoblauch in einem kleinen Topf im Olivenöl glasig dünsten. Zucker zugeben und unterrühren.

☉ Die Tomaten zugeben und 2-3 Minuten schmoren.

☉ 2 Sardellen hacken. Tomatenmark und Brühe mit den gehackten Sardellen zugeben und weitere 2-3 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

☉ Die Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen, tropfnass und heiß im Topf mit der Schmortomatensoße mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

☉ Auf vorgewärmten Tellern ganze Sardellen anrichten und die Spaghetti zugeben. Mit frisch geschnittener Petersilie und den Bröseln bestreut servieren. 🍴

Zutaten (für 2 Portionen):

- ▶ 4 EL Semmelbrösel
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 1 Zitrone (Bio)
- ▶ Salz
- ▶ 250 g Tomaten (reif)
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ 4 EL Olivenöl
- ▶ 1 TL Rohrzucker (braun)
- ▶ 8-12 Sardellenfilets in Öl
- ▶ 1 EL Tomatenmark
- ▶ 125 g Gemüsebrühe
- ▶ Pfeffer
- ▶ 250 g Spaghetti
- ▶ Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)

Topping

- ▶ 5 g Petersilie (gehackt)

Mini-Burger mit Semmelknödel-Buns

Die kleinen Semmelknödel-Buns aus der Muffinform sind ein großer Spaß, der auch noch außergewöhnlich gut schmeckt.

Zutaten (für 6 Portionen)

Für die Buns

- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ 4 Eier (Größe M)
- ▶ 1 EL Senf
- ▶ 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ▶ 1 EL Röstzwiebeln
- ▶ 50 g Semmelbrösel

Für die Form

- ▶ Etwas Butter
- ▶ 2-3 EL Semmelbrösel

Topping

- ▶ 1 EL Sesamseed

Für die Patties

- ▶ 350 g Rinderhack (grob gewolft)
- ▶ 2 Minitomaten
- ▶ 1 Handvoll Salat
- ▶ 2 Scheiben Cheddar-Käse
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ Salz
- ▶ Mayonnaise
- ▶ Ketchup

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Knoblauchzehe schälen und fein reiben.
- Die Eier mit Senf, Paprikapulver und geriebenem Knoblauch verrühren.
- Die Röstzwiebeln fein mörsern, mit den Bröseln zur Masse geben und alles locker durchkneten, dann daraus sechs gleich große Bälle formen.
- 6 Mulden einer Muffin-Form dünn mit Butter ausstreichen sowie mit Semmelbröseln ausstreuen.
- Die Teigbälle in die Mulden setzen und mit Sesam bestreuen, den Sesam leicht andrücken. Im heißen Ofen 25 Minuten backen.
- Das Hackfleisch salzen, locker durchkneten und sechs kleine Burger-Patties daraus formen.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden und salzen. Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Cheddar-Scheiben vierteln.
- Die gebackenen Buns leicht abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Patties darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten.
- Die Patties nochmals wenden, Käse auflegen, einen Deckel aufsetzen, die Pfanne vom Herd ziehen und den Käse schmelzen lassen.
- Die Burger-Buns aufschneiden und belegen, mit Mayonnaise und Ketchup servieren. ■

Zubereitungszeit



35 Minuten

(plus 25 Minuten Backzeit)





Tipp
Zu den Mini-Burgern passen Pommes Frites.



Falscher Apfelkuchen vom Blech

Die Äpfel für diesen Blechkuchen ruhen auf einem Boden aus saftig-süß durchweichem Brioche-Brot. Das funktioniert auch mit Hefezopf oder Rosinen-Stuten.

🕒 Den Backofen auf 200°C vorheizen.

🕒 Die Äpfel mit einem Apfelkernausstecher entkernen und in zirka 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

🕒 Die Zitrone auspressen und mit 1 EL Zucker verrühren, die Apfelscheiben darin wälzen und beiseitestellen.

🕒 Ein Blech mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) auslegen, die Brotscheiben darauf auslegen.

🕒 Vanillepudding, Eier und 150 g Sahne mit Vanillezucker, einer Prise Salz, Backpulver und Zimt zu einem glatten Guss verquirlen.

🕒 Die Brotscheiben mit zirka der Hälfte des Gusses beschöpfen. Die abgetropften Apfelringe darauf verteilen, den übrigen Guss über dem Brot verteilen und alles mit Mandelblättchen bestreuen.

🕒 Das Dessert im heißen Ofen 35 Minuten goldbraun backen, danach leicht abkühlen lassen.

🕒 Die übrige Sahne mit Zucker nach Geschmack leicht cremig schlagen und zum mit Puderzucker bepuderten „Apfelkuchen“ servieren. 🍴

Zutaten (für 4-6 Portionen)

- ▶ 4 Äpfel (rotschalig)
- ▶ 1 Zitrone
- ▶ 1 EL Zucker
- ▶ 8-10 Scheiben Brioche (alternativ Zopfbrot)
- ▶ 250 g Vanillepudding
- ▶ 300 g Schlagsahne
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ Salz
- ▶ ½ TL Backpulver
- ▶ 1-3 Msp. Zimtpulver
- ▶ 3-4 EL Mandelblättchen
- ▶ Puderzucker

Zubereitungszeit



20 Minuten

(plus 35 Minuten Backzeit)

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. 🍳



Mockmill 200



Mockmill 100

Mockmill Professional 200



719,- EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Messer

Günstig und dennoch von hervorragender Qualität. Und das auch noch made in Europe. Dafür steht die Marke Opinel. Bei der Entwicklung seiner Küchenmesserserie hat das Unternehmen Opinel auf seine Wurzeln und sein Know-how aus über 125 Jahren zurückgegriffen. Der jeweilige Griff aus Buchenholz verleiht den Messern eine schlichte und zeitlose Ästhetik. 📌



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

34,90 EURO

Opinel-Set Les Essentiels Natur

Officemesser, Rillmesser,
Gemüsemesser
und Schäler



34,90 EURO

8,50 EURO

Rillmesser N°113 Natur
Klingenlänge: 10 cm



BROTkorb

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



28,- EURO

BROTleinen

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

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

29,- EURO



Info

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

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

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

BROTGranulat

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

AB
6,80 EURO



Inhalt: je 500 Gramm

Natürliche Zutat für Brot- und Brötchenteige.

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

Dosierung:

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

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

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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

Komomio Eco

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

199,- EURO



19,80 EURO

Bienenwachstuch BROTLaib

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

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

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

Kilner Butterfass mit Drehkurbel

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

44,95 EURO



Kilner Sauerteig-Starter-Set

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

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

29,95 EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



BROTschürze

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



14,80 EURO

* auch in Natur erhältlich



Blau* – Brot essen ist keine Kunst, **BROT** backen schon



Natur – Ich backe **BROT**. Was ist Deine Superkraft?

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

Gitternetzlappen „Teiger“

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

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



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





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 Schraubung aus Edelstahl
- Abtropfgestell aus Edelstahl
- Abtropfschale in Keramik Weiß
- 1 Tütchen Bio-Keim Saat aus kontrolliert biologischem Anbau



BROTmesser, Ellenlang

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

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

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

Sauerteig Home

Das ideale Hilfsmittel für das Ansetzen und Pflegen eines Sauerteigs. Verwenden Sie präzise Temperaturen, um Ihren Starter wie nie zuvor zu kontrollieren. Das Sourdough Home ist so konstruiert, dass es Ihren Starter auf der perfekten Temperatur hält, sei es durch Heizen oder Kühlen. Füttern Sie Ihren Starter nach Ihrem Zeitplan: von zweimal am Tag bis einmal pro Woche. Ändern Sie die Temperatur, um das Geschmacksprofil, das Aroma und die Textur Ihres Brotes anzupassen. 🍞

- Kann sowohl heizen als auch kühlen
- Temperaturbereich: von 5-50 °C
- Passend für einzelnes 1-Liter-Glas oder 2 kleine Gläser
- Äußere Abmessungen: 28 x 23 x 25 cm
- Zwei Einlegeböden
- Gewicht: 1,86 kg

129,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Seefahrerbrötchen



Tipp

Wer kein **BROT**Granulat zur Hand hat, kann das Brot auch mit einem Kochstück zubereiten. In dem Fall dauert die Herstellung etwa eine Stunde länger. Dafür 100 g Wasser aus dem Hauptteig nehmen, in einem Kochtopf erhitzen und unter ständigem Rühren 40 g zusätzliches Dinkelmehl Vollkorn untermischen. Die Masse aufkochen lassen, bis sie puddingartig andickt. Vom Herd nehmen und zugedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten auskühlen lassen.



Zeitstrahl

7.00 Uhr
Teig ansetzen

8.15 Uhr
Brot formen

8.35 Uhr
Ofen vorheizen

9.05 Uhr
Backen

10.00 Uhr
Brot fertig

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. Dieses Brot trägt seinen Namen, weil durch die Seefahrt zahlreiche Gewürze in den Norden Europas kamen. Sie bringen wohl dosiert ein tolles Aroma in den Teig. Das Brot passt hervorragend zu Suppen und Aufläufen, eignet sich aber auch prima als Röstbrot, mit Käse, Salami und Schinken.

☉ Alle Zutaten auf langsamer Stufe 2 Minuten mischen, dann auf schnellerer Stufe 8 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

☉ Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundwirken und mit Schluss nach unten in einem bemehlten Gärkorbchen 50-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

☉ Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. 🍷



Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 350 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 30 g **BROT**Granulat Ackerbohne
- ▶ 12 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Balsamico-Essig (dunkel)
- ▶ 2 g Senfkörner (ganz)
- ▶ 1,5 g Kümmel (ganz)
- ▶ 1 g Pfeffer (bunt, gemahlen)
- ▶ 1 g Oregano (getrocknet, gerebelt)
- ▶ 0,5 g Koriander (gemahlen, entspricht etwa ½ TL)
- ▶ 0,2 g Chili (gemahlen, entspricht etwa 1-2 Msp.)

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	55 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	190°C, nach 15 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 schlundis.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 absolvieren. Mehr als 30 dieser Rezepte bietet das **BROT**Sonderheft „Schnelles BROT“. Erhältlich unter

 brot-magazin.de/einkaufen



Die Kantonsbrote der Schweiz

Text: Urs Röhlin

Eidgenössische Gebäckvielfalt

Die schweizerische Kultur spiegelt sich in einem großen Brotreichtum wider. Er zeigt sich besonders in den zahlreichen Kantonsbrotten. Der Geschmack, die Vorlieben sowie die Traditionen sind von Region zu Region verschieden. Viele Kantonsbrote haben ihre Wurzeln in alten Bräuchen, andere sind aus gesellschaftlichen Ernährungsgewohnheiten entstanden. Für Brotfans lohnt sich eine Entdeckungstour durch die Schweizer Brotlandschaft in jedem Fall. Sie bietet Inspiration und jede Menge spannender Geschichten.

Wer in die Schweiz reist und auf gutes Brot Wert legt, wird vor Ort eine Vielzahl verschiedener Gebäcke finden, die für ihre Region jeweils typisch sind. Das zeigt sich in der Wahl des Mehls ebenso wie in den Formen und ihrer Herstellungsweise. So vielseitig wie die verschiedenen Kantone, also die Gliedstaaten der Schweizerischen Eidgenossenschaft, sind auch die kulinarischen Vorlieben und Traditionen der Menschen, die sich im Brot widerspiegeln.

Vierorts lässt sich die Entwicklung der Gebäcke historisch herleiten. Hierbei spielen kulturelle Einflüsse anderer Völker, aber auch geologische Gegebenheiten eine Rolle. So entwickelten sich im Laufe der Zeit diverse Brotformen und -beschaffenheiten. Auch

die Zutaten, die zur Verfügung standen, unterschieden sich regional stark. Von dieser Vielfalt kann man sich blendend inspirieren lassen.

Regionaler Getreideanbau

Zwischen dem 5. und 7. Jahrhundert besiedelten das Burgunder- sowie das Alemannenvolk das Gebiet der heutigen Schweiz. Sie kultivierten dort zahlreiche Getreidesorten in wechselnder Abfolge, darunter Gerste, Nacktweizen, Dinkel, Hafer sowie Einkorn, Roggen und Hirse. Und selbst Buchweizen kam auf die Felder. Ihn säte man nach der ersten Getreideernte, sodass er noch rechtzeitig vor dem ersten Schnee und vor der Winteraussaat geerntet werden konnte. Insgesamt herrschte auf den Feldern eine reiche Vielfalt. Regionale Unterschiede im Getreideanbau ergaben sich vor allem aufgrund geologischer Besonderheiten.

Bis ins 20. Jahrhundert war der intensive Getreideanbau auf der Alpennordseite, im inneralpinen Raum sowie in der Südschweiz allgegenwärtig. Noch heute zeugen Terrassen, Getreidespeicher und Kornhäuser davon. Das Hauptgetreide in der Gesamt-Region war



Das Walliser Roggenbrot ist ein rustikaler Laib mit mindestens 90 Prozent Roggen



Charakteristisch für das Waadtländerbrot ist das Kreuz auf der Kruste



Dinkel. In Graubünden, einem im Osten und vollständig in den Alpen gelegenen Kanton, dominierten die widerstandsfähigen Getreidearten Gerste und Roggen. In seinem nördlichsten Teil, Nordbünden, wurde die Anbaufläche abwechselnd als Ackerland für Getreide und dann wieder als Heuwiese genutzt.

Trotz vorherrschender Viehwirtschaft baute man im Tessin, in der Südschweiz, bis in alpinen Höhenlagen von 1.000 bis 1.200 Metern ebenfalls Gerste an, während im Tessiner Hügel- und Flachland vor allem Weizen, Roggen und seit dem 17. Jahrhundert auch Mais vorherrschten. Darüber hinaus erntete man dort regelmäßig Buchweizen, Kolbenhirse und Hirse. Im südwestlichen Kanton Wallis dominierte im späten Mittelalter Roggen, daneben gab es geringe Mengen an Gerste, Hafer und Weizen.

Siegeszug des Brotgetreides

Nach 1850 setzte im nördlichen Alpenraum ein Rückgang des Getreideanbaus ein. Zu dieser Zeit verfügte man auf dem Gebiet der heutigen Schweiz über etwa 580.000 Hektar Ackerland, wovon gut die Hälfte mit Getreide bewirtschaftet wurde. Mit dem zunehmenden Rückgang von Getreidebrei als vorherrschender Ernährungsweise der Menschen verloren Gerste und Hafer an Bedeutung. Hirse wurde nur noch im Tessin in größerem Umfang angebaut.

Bis etwa 1950 nahm indes der Anbau des Brotgetreides Weizen zu, dank verbesserter Züchtungen und der guten Backeigenschaften des Korns. So wuchs der Weizenanteil im Westen

auf Kosten des Roggens und im Norden und Osten auf Kosten des Dinkels. Sinkende Getreidepreise in ganz Europa machten den Getreideanbau in der Schweiz insgesamt jedoch immer unwirtschaftlicher.

Bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges sank die Anbaufläche für Getreide von 300.000 Hektar in der Mitte des 19. Jahrhunderts auf 105.000 Hektar im Jahr 1914. Mit der Gründung der Interessengemeinschaft Dinkel im Jahre 1995 wurden der Dinkelanbau und die Dinkelbrotherstellung in der gesamten Schweiz wieder aufgenommen. Heute findet man Dinkelbrote wieder in fast jeder Bäckerei, meist mit der Zutaten-Bezeichnung Urdinkel.

Die Geschichte vieler Schweizer Traditionsgebäcke lässt sich aus diesen Entwicklungen über die Jahrhunderte ableiten. Einige von ihnen werden bereits in Schriften des späten Mittelalters erwähnt.

Regionale Brotspezialitäten

Mit den Veränderungen im Getreideanbau änderten sich nämlich auch die Essgewohnheiten sowie die Brotherstellung. Im Kanton

Beim Zürcherbrot handelt es sich um ein beliebtes Langbrot





Früher galt das Tessinerbrot als Herrenbrot, ärmere Leute konnten sich kein Brot aus Auszugsmehl leisten



Das Baslerbrot ist extrem knusprig und aromatisch

Graubünden, wo früher Gerste und Roggen angebaut wurde, sind heute Brote mit Gerstenanteil kaum mehr bekannt. Roggen- und Weizenmischbrote werden dort aber nach wie vor hergestellt. Im Wallis hat sich der Roggenanbau bis heute erhalten. Das ist auch der Tradition des Walliser Roggenbrotes zu verdanken, das als eine der wenigen Brotspezialitäten des Landes das gesetzlich geschützte AOP-Label trägt (siehe Kasten auf dieser Seite).

Walliser Roggenbrot

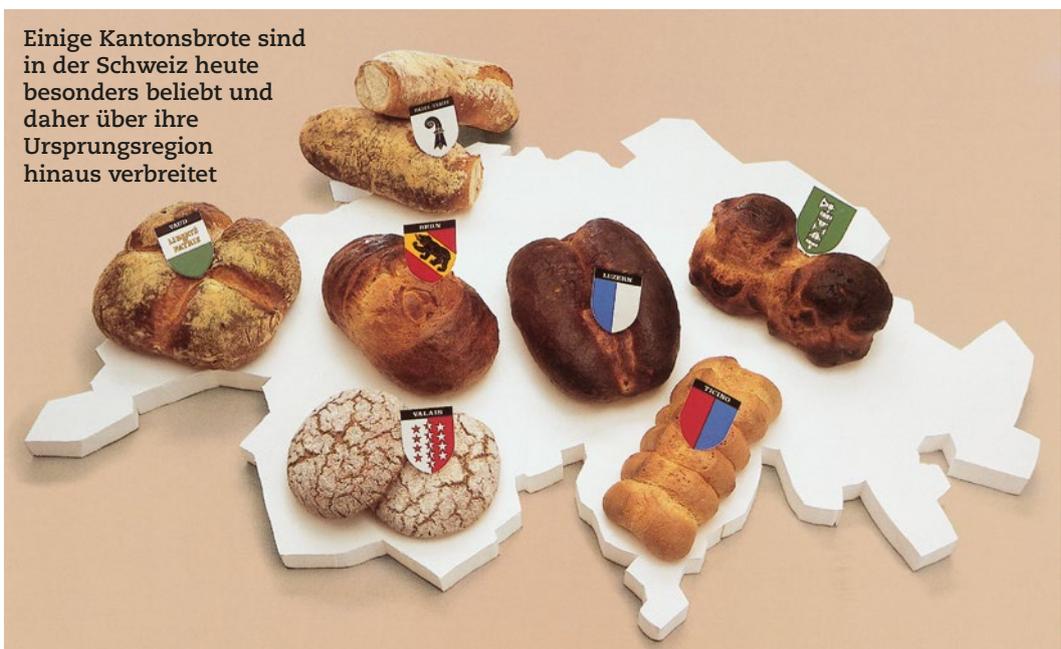
Das Walliser Roggenbrot, wie es heute bekannt ist, hat eine lange Geschichte, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht. Erste Aufzeichnungen über das Gebäck stammen von Thomas Platter, einem bedeutenden Chronisten seiner Zeit. Es wird angenommen, dass das Walliser Roggenbrot schon damals eine wichtige Rolle in der Ernährung im Wallis spielte. Die Herstellung des Brotes war eng mit der wirtschaftlichen und sozialen Organisation der Region verbunden. Dazu gehörte der Anbau von Roggen, einer robusten Getreidesorte, die an die schwierigen klimatischen Bedingungen der alpinen Hanglagen angepasst war. Im Brot ist zu mindestens 90 Prozent Roggen enthalten, höchstens 10 Prozent Weizen werden beigemischt.



DAS AOP-LABEL

Beim AOP-Label handelt es sich um eine offizielle Kennzeichnung, die den Ursprung eines Produktes garantiert und seine Bezeichnung schützt. Die Bezeichnung als Label ist daher irreführend. Vielmehr handelt es sich um eine rechtliche Einordnung. Dabei steht AOP für „Appellation d'Origine Protégée“ (zu Deutsch: „geschützte Ursprungsbezeichnung“). Gemäß der gesetzlichen Vorgaben vom Bundesamt für Landwirtschaft werden die mit AOP ausgezeichneten Produkte in einer klar definierten Region erzeugt, verarbeitet und veredelt.

Neben dem Tessinerbrot und dem Baslerbrot zählt das Walliser Roggenbrot zu den bekanntesten Kantonsbroten. Dabei verfügt fast jeder Kanton über sein ganz eigenes Traditionsgebäck mit besonderen Charakteristika.



Einige Kantonsbrote sind in der Schweiz heute besonders beliebt und daher über ihre Ursprungsregion hinaus verbreitet

Quelle: aop-igp.ch

Profi rund um's Backen



Teigknetmaschine



Holzbackofen



Backzubehör

Gratis Katalog anfordern:
Jetzt QR-Code scannen



www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0

Anzeige



Um das St. Galler Brot zu formen, braucht es handwerkliches Können und Geschick

In früheren Zeiten stellte man die Laibe beim gemeinschaftlichen Backen im Dorfbackofen her. Dieses soziale Ritual wurde noch bis zum Zweiten Weltkrieg gepflegt. Anders als in anderen Regionen der Schweiz wurde der Gemeinschaftsbackofen im Wallis nur zwei- bis dreimal im Jahr angeheizt und jede Familie backte dann ihre eigenen Brote. Die schweren Roggenlaibe hielten sich bis zu einem halben Jahr.

In den 1970er-Jahren begann im Wallis eine Rückbesinnung auf herkömmliche Backmethoden – und das traditionelle Roggenbrot erlebte eine Renaissance. In den 1980er-Jahren wurde es wieder zu einem wichtigen Bestandteil der regionalen Küche und begleitete Käse sowie Trockenfleisch bei festlichen Anlässen. Die Anerkennung des Walliser Roggenbrotes als geschützte geografische Angabe (AOP) Ende der 1990er-Jahre war ein Meilenstein. Sie verdeutlichte die Wertschätzung und Bekanntheit des Gebäcks. Wer es nachbacken will und in einer anderen Region ansässig ist, darf die Herkunftsbezeichnung des Brotes so daher nicht verwenden. Hingegen spricht nichts dagegen, sich vom Original inspirieren zu lassen. Heute ist das Walliser Roggenbrot zwar nicht mehr das tägliche Brot der Walliser, aber es bleibt ein wichtiger Teil ihrer kulinarischen Tradition sowie Identität. Ein Rezept des Brotes findet sich in diesem Heft auf Seite 92.



Vielfach wurde früher in Backhäusern gemeinschaftlich Brot gebacken

Waadtländerbrot

Im Gegensatz zum Walliser Roggenbrot ist es sehr schwierig, die Entstehung des „Pain vaudois à la croix“, des Waadtländer Kreuzbrotes, zeitlich einzugrenzen. In den meisten Quellen wird einfach „pain“ ohne weitere Angaben erwähnt. Im Buch „Noël dans les cantons romands“ („Weihnachten in den romanischen Kantonen“, 1980) von Jean Christie und anderen erfährt man, wie ein Bürger von Yverdon, der 1761 starb, in seinem Testament verfügt haben soll, dass im Dorf Chiésaz alle zu Weihnachten je vier Pfund Weißbrot erhalten.

Bei den geschenkten Broten handelt es sich um „Pains vaudois à la croix“. Die Tradition besteht bis heute fort. Die älteste gesicherte Erwähnung des Waadtländer Brotes findet sich schließlich im 1953 von der Bäckerei-Fachschule Richemont in Luzern herausgegebenen Lehrbuch „Die Schweizer Bäckerei“. Dort heißt es, das Brot sei im Kanton noch weit verbreitet. Gemäß eines befragten Bäckers wird das „Pain vaudois à la croix“ seit über hundert Jahren hergestellt. Es sei bereits 1915 ein bekanntes Brot gewesen, als sein Vater die Bäckerlehre begann, berichtete er.

Charakteristisch für das Brot ist zum einen die Form. Es handelt sich um ein rundes Brot mit einem eingedrückten Kreuz in der Kruste. Traditionell wird es aus einem Weizenmehl hergestellt, das in der Schweiz

DIE 22 KANTONSBROTE*

Aargauerbrot
 Baslerbrot
 Bernerbrot
 Bündner Roggenringbrot
 Freiburgerbrot
 Genferbrot
 Glarnerbrot
 Jurabrot
 Luzernerbrot
 Neuenburgerbrot
 Nidwaldnerbrot
 Obwaldnerbrot
 Schaffhauserbrot
 Schwyzer- & Zugerbrot (Kopfbrot)

Solothurnerbrot
 St. Galler Brot
 Tessinerbrot
 Thurgau/Apenzell
 Urnerbrot
 Waadtländer Kreuzbrot
 Walliser Roggenbrot
 Zürcherbrot

*in alphabetischer Reihenfolge



als Halbweißmehl bekannt ist, einem Weizenmehl der Type 720. Somit ist es leicht und locker wie ein Brot aus 550er, gleichzeitig aber noch eine Spur aromatischer und nahrhafter.

Zürcherbrot

Aus historischen Quellen geht hervor, dass das Zürcherbrot erst im 20. Jahrhundert als typisches Langbrot in Erscheinung trat. Frühere Bezeichnungen wie „Zapfe“, „Wegge“, oder „Stangenbrot“ zeigen, dass es regional ganz unterschiedliche Namen trug. Gebacken wird es überwiegend aus Ruch- oder Halbweißmehl. Darüber hinaus weist es eine mittelgrobe Porung auf. Vor dem Backen werden die länglichen Teiglinge mit flacher Klinge drei- bis fünfmal eingeschnitten, sodass ein schöner, aber nicht schroffer Ausbund entsteht. Seine recht hohe Beliebtheit in der heutigen Schweiz verdankt die Stangenbrot-Form der Tatsache, dass man daraus sehr viele gleichmäßige Scheiben schneiden kann.

So eignet sich das Zürcherbrot für zahlreiche Anlässe. Dabei hielt sich die Verbreitung zunächst in Grenzen. In den zumeist runden traditionellen Backöfen beanspruchten die langen Teiglinge schlicht zu viel Platz. Mit der Verlagerung der Brotproduktion in professionelle Bäckereien und zu modernen Öfen änderten sich die Prioritäten. Die Nachfrage des Zürcherbrotes stieg und somit auch seine Rentabilität. Heute ist das goldbraun gebackene Zürcherbrot das meistverkaufte Brot der Schweiz. Benannt wird es oft nach der Weizenmehlsorte, aus der das Brot gebacken wird, als Weiß-, Halbweiß- oder Ruchbrot.

St. Galler Brot

Die Form des St. Galler Brotes zu erschaffen, erfordert handwerkliches Können und Geschick. Es ist auf der Vorderseite schön aufgerissen und weist eine Nase über dem Einriss auf. Zudem ist es erstaunlich hoch und hat eine ausgeprägte Kruste. Für Letzteres sorgt unter anderem die lange Backzeit von etwa einer Stunde. Die spezielle Form gewährleistet eine maximale Frische und Haltbarkeit des Brotes. Sie spiegelt außerdem die bäuerliche Backtradition der Ostschweiz wider. Früher backten die Bäuerinnen ihre Brote in großen Mengen, um dem täglichen Bedarf gerecht zu werden. Platzsparend werden beim Backen jeweils zwei hohe Teiglinge zusammengesoben, sodass sie zusammenbacken.

Noch heute ist das St. Galler Brot ein Symbol für die Tradition und das Handwerk der Region. Es wird praktisch überall in der Schweiz in Bäckereien sowie im Großhandel angeboten. Der Brottyp gilt auch in den beiden Appenzeller-Halbkantonen sowie im Thurgau als typisch, deshalb heißt er in die-

Vielerorts wird in der Schweiz heute Weizen angebaut, größer war die Getreidevielfalt in früheren Zeiten



sen Kantonen entsprechend Appenzeller und Thurgauer Brot. Ein Rezept des Brotes gibt es in diesem Heft auf Seite 94.

Tessinerbrot

Aus verschiedenen Quellen geht hervor, dass das Tessinerbrot ursprünglich aus Italien übernommen und bereits im 14. Jahrhundert von Tessiner Bäckereien angeboten wurde. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das weiße Tessinerbrot ein Herrenbrot, das sich nur wohlhabende Familien regelmäßig leisten konnten. In ärmeren Haushalten kam es höchstens an Festtagen auf den Tisch. Für sie war Weißmehl ein Luxus. Im Tessin aß man auf dem Land vor allem Roggenbrote, die oft mit einem Anteil Kastanienmehl gebacken wurden.

Typisch für das Tessiner Brot ist seine außergewöhnliche Form. Es besteht aus mehreren gut abbrechbaren Stücken. Der Teig wird zunächst zerschnitten und dann aus drei oder vier Teiglingen wieder zu einem Brot zusammengesetzt. Vor dem Backen schneidet man es längs ein, sodass sechs oder acht Brötchen entstehen. Es für den Verzehr nicht zu brechen, sondern mit einem Messer zu berühren, kommt übrigens seit jeher einer Todsünde gleich. Wer das Tessinerbrot gerne nachbacken möchte, findet ein Rezept dazu in diesem Heft auf Seite 93.

Baslerbrot

Ein Brotrezept von 1792, das den Titel „Baslerbrot“ trägt, beschreibt zwar sehr detailliert die Herstellung eines Sauerteigs und die Handhabung des Backofens, gibt aber nur spärliche Hinweise auf Form und Konsistenz des Brotes. Aus diesem Grund kann nicht mit Sicherheit gesagt werden, ob es sich tatsächlich um einen Vorläufer des heute bekannten Baslerbrotes handelt. Seit wann in Basel und Umgebung die Brotsorte als „Baslerbrot“ bezeichnet wird, lässt sich nicht mehr feststellen, ebenso wenig, ob sie aus der ländlichen Hausbäckerei stammt oder direkt von städtischen Bäckern entwickelt wurde. Das Idiotikon von 1905, ein schweizerisches Mundartwörterbuch, erwähnt im Kapitel über Brot jedenfalls keine Basler Sorte.

Unter den Kantonsbroten nimmt das Baslerbrot eine Sonderstellung ein. Der außeror-



Schweizer Brote sind beliebt bei Einheimischen sowie Tourist(inn)en aus der ganzen Welt

dentlich weiche Teig mit hoher Teigausbeute, die grobe, unregelmäßige Porung sowie die mehlig, sehr knusprige aromatische Kruste verleihen dem Brot eine ganz eigene Charakteristik, die es von den anderen optisch und geschmacklich unterscheidet. Für die Herstellung wird zumeist Ruchmehl verwendet, aber auch Halbweißmehl kommt zum Einsatz. Der Teig wird zunächst in zwei Portionen rundgeformt. Die legt man dann im Ofen eng nebeneinander, sodass sie zusammenbacken.

Entdeckungstour

Auch wenn diese sechs Kantonsbrote mittlerweile über ihre Ursprungsregion hinaus bekannt und verbreitet sind, lohnt sich eine Reise durch die verschiedenen Schweizer Kantone. Nicht nur landschaftlich haben sie eine Menge zu bieten, auch kulinarisch kann man hier den einen oder anderen Schatz heben. Ob auf dem Berg oder im Tal – vielerorts sind weiterhin Spuren alter Backtraditionen zu finden.

Die verschiedenen Formen und Herstellungsweisen machen jedes Kantonsbrot zu einer Brotspezialität, die auch jenseits der Schweizer Landesgrenzen beliebter werden. Dafür spricht die zunehmende Verwendung des mineralstoffreichen Ruchmehls im gesamten deutschsprachigen Raum und auch in zahlreichen Hobbybackstuben. Mit einem vergleichbaren Gebäck bringt man leckere Urlaubserinnerungen auf den Tisch. So kann man jederzeit auch aus der Ferne Schweizer Brotluft schnuppern. 🍞



Auch neben den Kantonsbroten hat die Schweiz eine große Vielfalt an Gebäck zu bieten

Sauerteig

- ▶ 240 g Wasser (warm)
- ▶ 240 g Roggenschrot (fein)
- ▶ 25 g Anstellgut

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

Quellstück

- ▶ 120 g Wasser (kalt)
- ▶ 120 g Roggenschrot (fein)
- ▶ 2 g Salz

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

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 240 g Roggenschrot (fein)
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 11 g Salz

Topping

- ▶ 100 g Roggenschrot (fein)

Rezept & Bild: Urs Röthlin,
Richemont Fachschule

 @richemont_fachschule

 /richemontfachschule

 richemont.swiss

Tipp

Statt Roggenschrot kann Roggenvollkornmehl verwendet werden.



Roggenbrot nach Walliser Art

Das Walliser Roggenbrot ist ein beliebter Klassiker und zählt zu den Schweizer Kantonsbroten. Das Original ist als geografische Angabe geschützt, ähnliche Brote dürfen den Herkunftsnamen daher nicht verwenden. Das ändert nichts daran, dass man den roggelastigen Laib in ähnlicher Weise nachbacken kann. Aus feinem Roggenschrot und Sauerteig entsteht ein aromatischer Schmaus für Fans sättigend-rustikaler Brote.

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: weich, klebrig

Zeit gesamt: 14,5-18 Stunden

Zeit am Backtag: 5-6 Stunden

Backzeit: 60 Minuten

Starttemperatur: 235°C

Backtemperatur: 235°C

Schwaden: beim Einschießen

● Alle Zutaten auf langsamer Stufe 20-30 Minuten mischen, dann zugedeckt bei Raumtemperatur 2-3 Stunden gehen lassen.

● Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, rundformen und im Roggenschrot wälzen. Mit Schluss nach unten in ein Gärkorbchen geben und bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.

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

● Den Teigling sanft aus dem Gärkorbchen stürzen, unter Schwaden in den Ofen geben und 60 Minuten backen. 🍴

Zeitraster

21.00 Uhr
Sauerteig und
Quellstück ansetzen

Nächster Tag
8.00 Uhr
Hauptteig ansetzen

10.55 Uhr
Brot formen

11.30 Uhr
Ofen vorheizen

12.00 Uhr
Backen

13.00 Uhr
Brot fertig



Tessinerbrot

Das Brot ist typisch für den Schweizer Kanton Tessin. Seine Geschichte geht zurück bis ins 14. Jahrhundert. Einst war es den Wohlhabenden vorbehalten. Heute isst man es landesweit nur zu gerne. Es dafür zu schneiden und mit einem Messer zu berühren, ist verpönt. Echte Kennerinnen und Kenner zupfen die kleinen Brötchen von Hand auseinander. Dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege.

Teig-Zutaten*

- ▶ 290 g Wasser (kalt)
 - ▶ 480 g Weizenmehl 550
 - ▶ 9 g Frischhefe
 - ▶ 5 g Zucker
 - ▶ 6 g Backmalz (aktiv)
- Spätere Zugabe
- ▶ 25 g Rapsöl
 - ▶ 10 g Salz

*Ergibt 2 Stück

- Alle Zutaten – außer Öl und Salz – auf langsamer Stufe 3 Minuten mischen.
- Das Rapsöl zugeben und den Teig auf langsamer Stufe 7-9 Minuten kneten.
- Das Salz zugeben und auf schnellerer Stufe 7-8 Minuten unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 2 Portionen à zirka 400 g teilen. Die Teiglinge rundwirken und zugedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten gehen lassen.
- Jeden Teigballen in 5 Teiglinge à zirka 80 g teilen, diese rundschieben und zugedeckt bei Raumtemperatur 20 Minuten gehen lassen.
- Die Teiglinge länglich zu dicken Strängen von 15-20 cm Länge formen, je 5 Stück mit Schluss nach unten längs eng nebeneinander auf einem mit einer Dauerbackmatte (alternativ Backpapier) ausgelegten Backblech absetzen, zirka 40 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen, anschließend für etwa 50 Minuten in den Kühlschrank geben.
- Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teigling längs einschneiden, mit kräftigem Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 15 Minuten backen. ■

Rezept & Bilder: Urs Röhlin, Richemont Fachschule

@richemont_fachschule

/richemontfachschule

richemont.swiss

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	fest
Zeit gesamt:	4 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	15 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	210°C sofort
Schwaden:	beim Einschließen

Zeitraster

- 16.00 Uhr Teig ansetzen
- 17.30 Uhr Brote formen
- 18.35 Uhr Teiglinge in den Kühlschrank stellen
- 19.05 Uhr Ofen vorheizen
- 19.30 Uhr Teiglinge aus dem Kühlschrank holen
- 19.35 Uhr Backen
- 19.50 Uhr Brote fertig



St. Galler Brot

Die Form des Kantonsbrotes aus St. Gallen ist besonders und fordert handwerkliches Können. Dabei verströmt das Gebäck nach dem Backen durch die charakteristische Krusten-Gestaltung intensive Röstaromen. Im Grunde braucht es dann auch nicht viel mehr für einen geschmackvollen Mittagssnack. Gut passen dazu allerdings auch ein kräftiger Hüttenkäse oder ein zarter Aufschnitt.

Teig-Zutaten*

- ▶ 400 g Wasser (kalt)
 - ▶ 600 g Weizenmehl 720 (alternativ Weizenmehl 550)
 - ▶ 12 g Frischhefe
 - ▶ 5 g Backmalz (flüssig, aktiv)
- Spätere Zugabe
- ▶ 12 g Salz

*Ergibt 2 Stück

Rezept & Bilder: Urs Röthlin,
Richemont Fachschule

 @richemont_fachschule

 /richemontfachschule

 richemont.swiss

- Alle Zutaten – außer Salz – auf langsamer Stufe 10-12 Minuten mischen.
- Das Salz zugeben, den Teig auf schnellerer Stufe 2-5 Minuten kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur 90-105 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in zwei Portionen à zirka 510 g teilen, diese rundwirken und 30 Minuten auf der Arbeitsfläche zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jeden Teigling leicht in die Länge ziehen und einmal übereinander legen (Bild 1).
- Den Teigling auf der rechten Seite mit der Handkante eindrücken und das eine Ende des Teiglings von links nach rechts überlegen (Bild 2).
- Den Teigling auf der linken Seite mit der Handkante einkerben (Bild 3) und die beiden Seiten in der Mitte überlegen (Bild 4). Die Teiglinge zugedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten gehen lassen.
- Die Teiglinge direkt unter dem Mittelteil, der sogenannten Nase, einschneiden und die entstandenen Gärbläschen vorsichtig zudrücken. Dann unter Schwaden in den Ofen geben, die Temperatur auf 210°C reduzieren und 50 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: fest

Zeit gesamt: 4-4,5 Stunden

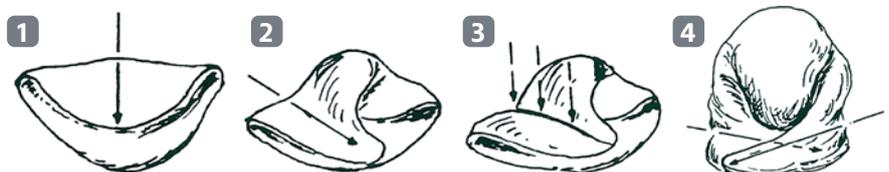
Zeit am Backtag: 4-4,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 240°C

Backtemperatur: 210°C sofort

Schwaden: beim Einschließen



Glossar

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Dehnen und Falten – Vorgang, bei dem weizen-dominierten Teigen durch mehrfache Dehnung und Faltung mehr Struktur verliehen wird. Das Klebergerüst wird damit schonend entwickelt. Das Gashaltvermögen 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 Abkühlphase des Brotes durch die gesamte Brotkrume. Die Eigenschaften der Brotkrume (Struktur, Elastizität, Geschmack, Geruch) sind unter anderem abhängig vom Wassergehalt, von den Zutaten, von der Teigführung und der Teigaufarbeitung.

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

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

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



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

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

Rundschleifen – Um ein Teigstück rund zu schleifen, faltet man zunächst auf der Unterseite alle Ränder des Teiglings zur Mitte hin und drückt sie leicht an, sodass der entstehende Schluss nicht wieder aufgeht. Danach dreht man den Teigling um, legt seine Hand wie einen Käfig locker darüber und bewegt sie mit sanftem Druck auf einer bemehlten Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen. Dabei formt man die Hand zu einer 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 13.09.2024

Digital-
Ausgabe
erhältlich ab
30.08.2024

Darum geht es unter anderem:



- Salz – wie es im Teig für mehr als nur Geschmack sorgt



- Backen im Container – zu Besuch bei der Bageri in München



- Mit Ruchmehl backen – vielseitig und aromatisch



- Sakadane-Sauerteig – Triebmittel auf Reisbasis

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-Constantin Stecker

AUTORINNEN & AUTOREN
Bäbel Adelhelm, Michelle Deschner,
Gerda Göttling, Christoph Heger,
Stefanie Herberth, Johannes C.
Hoflehner, Stevan Paul,
Urs Röthlin, Valesa Schell,
Dieter Stegmaier,
Andrea Thode,
Marta Ullmann,
Isabella Wenzel

FOTOS
Andrea Thode;
stock.adobe.com: alicja neumiler,
Enadan, Kavalenkava, photocreww,
Schlierner, sriba3, Sunnydays

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 Klippet, 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

Jetzt bestellen und besser backen



Alle Grundlagen und detailliertes Hintergrundwissen zum Brotbacken – das 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 neuen **BROT**Fibel fündig. Sie umfasst einfach alles, was es braucht, um sich schnell in die Herstellung bekömmlicher und schmackhafter Brote einzuarbeiten.

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

Brot Akademie

Masterclass Baguette

Backe Baguettes in bester Pariser Tradition



Für das perfekte Frühstück:
Auch im Bundle buchbar mit
der Masterclass Brötchen

Jetzt buchen: brot-akademie.com

- ✓ Videokurse mit ausführlichen Anleitungen
- ✓ Praxisnahe Tipps und Tricks
- ✓ Einfache Zutaten, gelingsichere Rezepte
- ✓ Begleitende Kursmaterialien und Rezepte zum Download
- ✓ Lerne, wann und wo Du willst – in Deinem Rhythmus
- ✓ Einmal gebucht, immer wieder verfügbar

Innerhalb von 2 Tagen gelingen Dir Baguettes, die es mit den besten Pariser Boulangerien aufnehmen können. Am Tag nach der Kursbuchung geht es los mit dem ersten Schritt – der Teigzubereitung. Wo in Bäckereien gern chemische

Helfer wie technische Enzyme in den Baguette-Teig kommen, arbeiten wir mit natürlichen Zutaten. An Tag zwei erhältst Du ein kleines Paket mit Videoanleitungen für jeden Schritt: Von der Herstellung des Teiges, über das Einschneiden, bis hin zum richti-

gen Schwaden. Dabei verraten wir Dir die kleinen Tricks und Geheimnisse der besten Baguette-Bäckerinnen und -Bäcker. So präsentierst Du schon bald perfekte Baguettes, die nicht nur eine Augenweide sind, sondern auch richtig gut schmecken.

Bewertungen bisheriger Teilnehmer/innen:



Sehr anschaulich erklärt. Super nachvollziehbar. Tolles Backergebnis.

Tanja A.

Die Videos sind klasse, Schritt für Schritt erklärt. Genial, dass man sie ansehen kann, wann und so oft man will. Man lernt richtig viel. Kann ich nur empfehlen! Das Baguette ist das beste, was ich je gebacken habe. Martina S.