

Backen
im Topf

Ausgabe 01/2020
www.brot-magazin.de

Backen im Topf

RÜHREN, BACKEN, GENIESSEN

No-Knead-Brote
mit Erfolgsgarantie

TIPPS VOM BACK-PROFI

So gelingen Topf-Brote
besonders gut

AROMA-VIELFALT

Laib-Speisen aus
Weizen, Roggen, Dinkel
und Urgetreide

VON SÜSS BIS HERZHAFT

Kreative Rezept-Ideen
für jede Gelegenheit

IM HEFT

40 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher



Wunderschön & lecker

Mit dem Topf zum
perfekten Brot



8,50 EUR

A: 9,40 Euro, CH: 12,90 sFR, BeNeLux: 9,80 Euro

Brot
Sonderheft

Kompakter Einstieg

84 Seiten mit zahlreichen Abbildungen
ISBN: 978-3-939806-99-8
Preis: 19,80 Euro

Zwei Jahre lang hat Valesa Schell in ihrer Einsteiger-Serie Einblicke in die Grundlagen des heimischen Backens gegeben. Dabei galt immer: So praxisnah wie möglich, so theoretisch wie nötig. Nun erscheint dieses Wissen geballt in der neuen BROT**Fibel**. Mit ihr hat man alle Grundlagen des Backens von Brot, Brötchen & Co. schnell und kompakt zur Hand.



Sauerteig, 28 Stunden Zeitaufwand, 0,1 g Frischhefe, Nullteige, Stockgare, Stückgare, Schwaden... Ja, wenn man ein Brot-Rezept zum ersten Mal liest, dann kann man sich schon erschlagen fühlen im Angesicht all der Fachwörter, Gerätschaften und des Zeitaufwandes.

So ging es auch Valesa Schell vor ihrem ersten Brot. Inzwischen betreibt sie nicht nur eine der größten Facebook-Gruppen zum Thema Brotbacken, sondern ist selbst anerkannte Heimbäckerin und Buch-

autorin. Über die Jahre hat sie sich eine Menge Wissen angeeignet, in Kursen, Gesprächen, mit Versuch und Irrtum.

All diese Erfahrung behält Valesa aber nicht für sich. Immer teilt sie ihr Wissen bereitwillig während sie selbst nicht müde wird, Neues zu lernen.

In 12 Folgen des BROT-Einsteiger-Kurses ist über zwei Jahre eine Menge Wissen zusammengekommen. Über die verschiedenen Triebmittel wie Hefe, Sauerteig,

Lievito Madre oder Hefewasser, aber auch über das Aufarbeiten von Teigen, das Verwenden von Hilfsmitteln wie Nullteigen, über die wichtigsten Handgriffe und Kniffe.

All das gibt es jetzt kompakt auf 84 Seiten in der BROT**Fibel** Basis-Wissen, die ab sofort vorbestellbar ist. Geliefert wird sie pünktlich zum Weihnachtsfest. Denn für alle, die sich Wissen ohne viel Ballast anlesen oder es vertiefen wollen, ist dies das perfekte Geschenk.

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

EDITORIAL

Der Topf macht's möglich



Weniger ist mehr – zumindest, wenn man einer alten Binsenweisheit Glauben schenken möchte. Und obwohl sich diese Aussage natürlich nicht verallgemeinern lässt, steckt in ihr auch viel Wahres. Denn um gute (Back-)Ergebnisse zu erzielen, muss man nicht alles aufwändiger und komplexer machen. Im Gegenteil. Um das Maximum zu erzielen, sind die einfachsten Lösungen doch oftmals die besten.

Das zeigt sich ganz Besonders bei Brot. Viele Zutaten, unkonventionelle Backtechniken und aufwändige Knetmethoden fördern zwar im besten Fall die Entstehung eines voluminösen, geschmackvollen Brotes. Aber sie lassen auch schnell vergessen, wie lecker ein einfaches, pures Brot aus wenigen Grundstoffen schmeckt. Daher möchten wir mit **Backen im Topf** zeigen, wie man auf einfache Weise mit haushaltsüblichem Gerät Brot backen kann, das schmeckt wie vom guten Bäcker. Und das gleich mit dem ersten selbstgebackenen Brot.

Zentraler Bestandteil jedes Rezepts ist dabei ein gusseiserner Topf, durch dessen Einsatz die Brote nicht nur unglaublich lecker schmecken, sondern auch ohne viel Vorwissen optische – und akustische – Kracher sind. Mit krossen Krusten, die malerisch aufbrechen und weichen Krumen, die schon alleine mit etwas Butter und vielleicht einer Prise Salz zu einem Hochgenuss werden. Das ganz besondere Klima, das während des Backens im Topf entsteht, erlaubt deutlich einfacher gute Ergebnisse, als es nur in einem herkömmlichen Haushaltsbackofen möglich

ist. Durch den Deckel trocknet das Brot beim Backen nicht aus und die Hitze verteilt sich gleichmäßiger als wenn der Teigling „nackt“ auf dem Blech liegt.

Die Rezeptvielfalt ist groß: Ob Roggen, Weizen, Dinkel oder Urgetreide mit seinem charakterstarken Aroma – jeder Geschmack wird getroffen. Neben vielen gelingsicheren Einsteigerrezepten, die teilweise sogar nach dem No-Knead-Verfahren entstehen, gibt es auch anspruchsvollere Brote für fortgeschrittene Back-Enthusiasten. Informative Grundlagenartikel und Tipps erklären zudem, worauf man achten sollte, damit dem Backvergnügen mit leckeren Backergebnissen nichts mehr im Weg steht.


Also holt Eure Töpfe raus, heizt die Öfen vor und knetet die Teige glatt – mit **Backen im Topf** kann jeder einfach tolle Brote backen.

Sonja Bauer *Manfred Schellin*

Sonja Bauer

Manfred Schellin

Backen im Topf ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für gesundes und bekömmliches Backen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 www.brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

Inhalt

Verschiedenes

Editorial	Seite 3
BROTLaden Interessante Produkte fürs heimische Backen	Seite 60
Glossar	Seite 95
Vorschau/Impressum	Seite 98

Selbst ist das Brot

Grundlagen: Leckere Brote aus dem Topf	Seite 6
Tipps & Tricks: So gelingt jedes Brot	Seite 22
Mühlenfinder	Seite 69
So funktionieren No-Knead-Brote	Seite 78



8 Emmer-Hafer-Dinkelchen



10 Bauernkrüstchen



12 Dunkler Roggenlaib



14 Gelbweizenvollkornkruste



16 Rustikales Dinkelbrot



18 Französisches Landbrot



20 Bauernbrot mit Sauerteig



24 Französisches Weißbrot



26 Kartoffelkruste



28 Schoko-Nuss-Brot



30 Sesambrot



32 Italienisches Tomatenbrot



34 Südtiroler Maronibrot



36 Rustikale Weizenkruste



37 Mildes Mischbrot



38 Waldstauden-Dinkelchen



40 Italienisches Weißbrot



42 Malzbier-Mischbrot



44 Müslibrot



48 Rosinenbrot



50 Schnelle Buttermilchkruste



52 Wilde Gelbweizenkruste



54 Milchbrot mit Honig



56 Schwarzbierkrüstchen



58 Einfaches Weißbrot

Wie dieses Heft funktioniert

Vorab

Alle Rezept-Brote in diesem Heft wurden ohne Zusatzstoffe in heimischen Küchen zubereitet sowie in handelsüblichen Haushalts-Öfen gebacken.

Philosophie

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

Temperaturen

Mit Raumtemperatur sind 20-22°C gemeint. Weicht die Temperatur stark ab, hat das Einfluss auf die angegebene Zeit. Grobe Faustformel: pro 5°C verdoppeln oder halbieren sich Garzeiten.

Wasser

Vorsicht bei der Wasserzugabe. Jedes Mehl hat andere Eigenschaften und kann unterschiedlich viel Flüssigkeit binden. Daher sollte man mit weniger Wasser (20-30%) beginnen und den Rest gegebenenfalls nachschütten.

Zeitangaben

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

Sauerteig

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

Die Bewertung

Wir haben jedem Brot einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

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

Fachbegriffe

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

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

-  @brotmagazin
-  /BrotMagazin
-  www.brot-magazin.de
-  facebook.com/groups/brotforum

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



66
Kamut-Walnussbrot



68
Schnelles Weizenkrüstchen



70
Zwiebelbrot



72
Südtiroler Bauernkruste



74
Zimtkringel



76
Süßkartoffelkruste



79
Saatenkörnchen



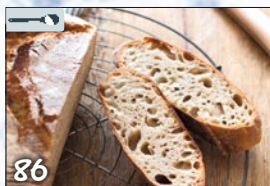
80
Fifty-Fifty



82
Schweizer Bauernbrot



84
Dinkelbrot



86
Rustikal



88
Olivenbrot



90
Bauernbrot



92
Aromakruste



94
Wildes Brot

 No-Knead-Rezept



Leckere Brote aus dem Topf

Rund und rustikal

Haushaltsöfen sind eierlegende Wollmilchsäue. Sie können alles, sind jedoch auf nichts richtig spezialisiert. Mal stimmt die eingestellte Temperatur nicht genau, mal ist die Hitzeverteilung ungleichmäßig, mal heizt die Oberhitze zu wenig, mal die Unterhitze zu viel. Wer hobbymäßig backt, kommt aber trotzdem an wunderbare Brotbackergebnisse – wenn ein paar Dinge beachtet werden. Eine Möglichkeit, um wohlschmeckende Brote mit ansprechender Kruste aus dem Ofen zu ziehen, ist das Backen im Topf. Doch woran liegt das?

Text:
Manfred Schellin
Fotos: Sonja Bauer

Der Backraum innerhalb des Topfs ist sehr klein – gerade so groß, wie notwendig. Die Hitze der heißen Topfwand kann aufgrund der geringen Entfernung direkt und schnell auf den Teigling einwirken. Die große Masse des schweren Topfes speichert die Ofenwärme und gibt sie beim Einschließen direkt an den Teigling ab. Das sorgt dafür, dass der freiwerdende Wasserdampf aus dem Teig

nicht verloren geht und die Brotoberfläche elastisch hält – das Brot kann wachsen.

Dieser so genannte Ofentrieb funktioniert im Topf viel besser, weil die dafür verantwortlichen Parameter sehr direkt und stark wirken können. Um aber dennoch eine krosse Kruste zu erhalten, kann man durch früheres oder späteres Abnehmen des Deckels Einfluss auf



Töpfe zum Backen von Brot gibt es in verschiedenen Formen und Farben

deren Entwicklung nehmen. Nimmt man den Deckel zum Beispiel nach der halben Backzeit ab, wird die Kruste stärker und dunkler ausgebildet. Bleibt der Topf bis zum Ende der Backzeit geschlossen, erhält man eine eher dünne helle Kruste.

Zugleich bringt das Backen im Topf jedoch auch einige Nachteile mit sich, die nicht verschwiegen werden sollen. Da wäre zum Beispiel die schlechtere Ausnutzung des Backraums im Ofen, da man pro Backvorgang weniger Brot im Ofen hat. Wer jedoch nicht täglich mehrere Brote backen muss, kann das verkraften. Außerdem bedarf es etwas Erfahrung, den Teigling sicher zu platzieren. Und – das ist keine Überraschung: Schon so manche Brandblasen entstand durch Unachtsamkeit am Topf.

Damit in der Praxis alles glatt läuft, gibt es einige Tipps und Tricks, die man beachten sollte. Das Wichtigste ist natürlich die Wahl des Topfes selber. Bewährt haben sich Exemplare aus Gusseisen, die einen gut schließenden Deckel haben. Eine hochwertige Beschichtung schützt vor einem Festbrennen des Teigs. Selbstverständlich muss der Topf samt Deckel und Griffen hitzefest

sein. Empfehlenswert sind schwere Bräter oder Dutch Oven, die in unterschiedlichen Größen angeboten werden.

Damit das Backen gelingt, muss der Topf von Anfang an und lange genug mit vorgeheizt werden. Der Teigling wird dann nach der Stückgare direkt in den heißen Topf gestürzt. Wer sich unsicher ist, ob der Teigling vielleicht festbrennen könnte, kann den Topfboden unmittelbar vor dem Einbringen des Teigs sparsam mit Grieß ausstreuen und dann schnell den Teigling darauf stürzen. Alternativ gibt es Backfolien, mit denen der Teigling in den Topf gehoben wird und die nach ein paar Minuten der Stabilisierung/Krustenentwicklung herausgezogen werden. ■



Im Topf verteilt sich die Wärme gleichmäßig und die Feuchtigkeit aus dem Brot entweicht nicht – daher sehen Topfbrote nicht nur anders aus, sondern schmecken auch besser

Emmer-Hafer- Dinkelchen

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Dinkel, Emmer, Hafer

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 15-18,5 Stunden

Zeit am Backtag: 7-8,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C

nach 20 Minuten



Ein leckeres und saftiges Brot mit nussigen Aromen und Biss. Es besteht aus den Getreidesorten Dinkel und Emmer-Vollkornmehl sowie zusätzlich Haferflocken. Damit ist es weizenfrei und auch bestens bei bestehender Weizenunverträglichkeit geeignet. Die Rezeptur macht die Zubereitung einfach und für jeden möglich. Ein Allrounder für die ganze Familie, der sowohl zu herzhaftem als auch süßem Belag passt.

📦 Alle Zutaten für den Hauptteig – bis auf Butter, Salz und Brühstück – für 5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Dann 5-8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit weiterkneten. Dabei Salz und Butter portionsweise hinzugeben. Im Anschluss das Brühstück mit einkneten lassen und für etwa 1 Minute bei schneller Geschwindigkeit auskneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.

📦 Für etwa 5-6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten dehnen und falten.

📦 Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund formen und in reichlich Haferflocken wälzen. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und für 60-80 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 📦



Vorteig

- ▶ 100 g Emmermehl Vollkorn
- ▶ 100 g Wasser (kalt)
- ▶ 1 g Frischhefe

Alle Zutaten für den Vorteig gründlich vermischen und abgedeckt 8-10 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

+

Brühstück

- ▶ 50 g Haferflocken (fein, geröstet)
- ▶ 100 g Wasser (kochend)
- ▶ 5 g Salz

Haferflocken und das Salz mit kochendem Wasser übergießen und kurz mischen. Abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 300 g Dinkelmehl 630
- ▶ 50 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 130 g Wasser
- ▶ 80 g Joghurt (3,5 % Fett)
- ▶ 20 g Zitronensaft (frisch gepresst)
- ▶ 15 g Butter (kalt)
- ▶ 10 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 5-7 g Salz
- ▶ 3 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 3 g Frischhefe

Zum Wälzen

- ▶ Haferflocken

Bauernkrüstchen

Das Bauernkrüstchen erhält durch Sauerteig einen mild-aromatischen Geschmack und kommt mit sehr wenig Hefe aus. Ob zum Frühstück, Vesper oder Abendbrot – das Bauernkrüstchen passt zu vielen Gelegenheiten.

Sauerteig

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz

Alle Zutaten gründlich vermischen. Für 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sein Volumen in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 200-220 g Wasser
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

☞ Alle Zutaten für den Hauptteig, außer Salz, für etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.

☞ Salz und bei Bedarf noch etwas mehr Wasser hinzugeben und für weitere 5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit auskneten.

☞ Für etwa 2,5-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☞ Danach rund formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für 90 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken, nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 🍴





Schwierigkeitsgrad: ★☆☆
Getreide: Weizen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: mittelweich
Zeit gesamt: 17-21,5 Stunden
Zeit am Backtag: 5-5,5 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten



Dunkler Roggenlaib

Dieses sehr aromatisches Roggenbrot hat einen kleinen Weizenanteil. Roggenvollkornmehl, Roggenschrot und geröstetes Altbrot sorgen für einen kräftig-aromatischen Geschmack sowie eine lang anhaltende Sättigung. Außerdem hält sich dieses Brot für viele Tage frisch und bleibt sehr saftig.

🗄 Alle Zutaten für etwa 5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit vermischen.

🗄 Danach für 1-1,5 Stunden abgedeckt bei 28°C zur Gare stellen. Anschließend zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach

unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen geben.

🗄 Für etwa 1 Stunde bei 28°C zur Gare stellen. Den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗄 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken, den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf für 30 Minuten weiter backen. 🗄



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Roggen, Weizen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: kompakt

Zeit gesamt: 15-19,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3-3,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C
nach 20 Minuten



Sauerteig

- ▶ 150 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 30 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 1-3 g Brotgewürz (optional)

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich nach dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Brühstück

- ▶ 140 g Wasser (siedend)
- ▶ 50 g Roggenschrot (fein)
- ▶ 20 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 4 g Salz

Für das Brühstück Roggenschrot, Altbrot und Salz mischen. Mit dem siedenden Wasser übergießen. Gründlich umrühren, abdecken und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. Das Brühstück kann auch zeitgleich mit dem Sauerteig zubereitet werden – dann einfach bei Raumtemperatur stehen lassen.

↓

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 260 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 15 g Zuckerrübensirup (alternativ brauner Zucker)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 2 g Frischhefe

Gelbweizenvollkornkruste mit Buttermilch

Dieses saftige Brot aus dem vollen Korn des Gelbweizens ist dank der langen kalten Gare bestens bekömmlich. Der Teig entwickelt während der langen Reifezeit außerdem ein tolles Aroma und das Brot hat eine sehr gute Frischhaltung. Trotz der langen Gehzeit macht dieses Brot kaum Arbeit und ist am Backtag schon innerhalb einer Stunde fertig gebacken.

Autolyseteig

- ▶ 500 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 230 g Wasser
- ▶ 150 g Buttermilch
- ▶ 1-3 g Brotgewürz oder Brotklee (optional)

Die Zutaten gründlich vermischen und für 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 20 g Zitronensaft (frisch gepresst)
- ▶ 15 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 15 g Butter (kalt)
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

🗄 Für den Hauptteig Zitronensaft, Rübensirup und Hefe zum Autolyseteig geben. Für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit vermischen.

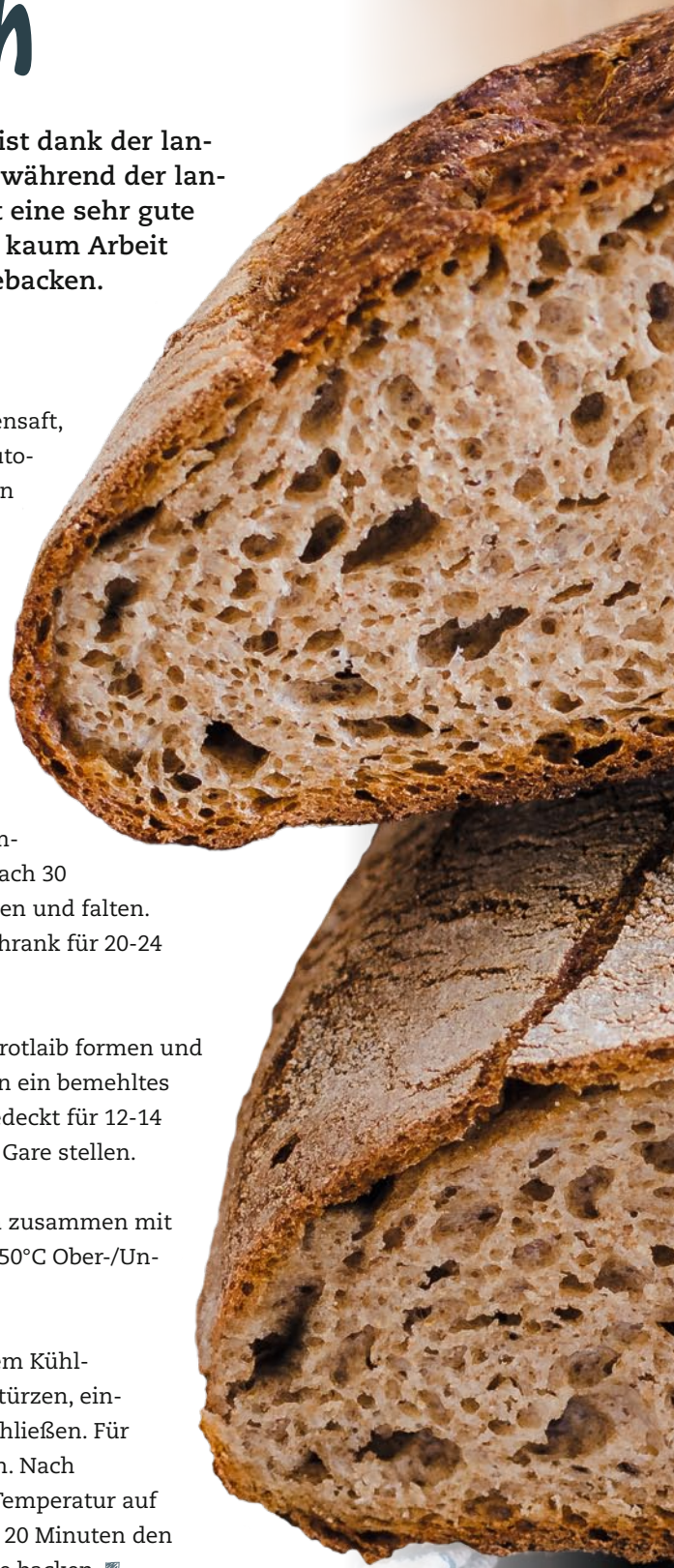
🗄 Salz und Butter in Stücken hinzufügen, für 3-5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit verkneten.

🗄 Für 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen. Nach 30 und 60 Minuten einmal dehnen und falten. Danach abgedeckt im Kühlschrank für 20-24 Stunden zur Gare stellen.

🗄 Anschließend zu einem Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Gut abgedeckt für 12-14 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

🗄 Am Backtag den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗄 Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen und zu Ende backen. 🍴





Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Gelbweizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 36-42 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 15 Minuten



Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.



Autolyseteig

- ▶ 100 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 350 g Dinkelmehl 630
- ▶ 35 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 350 g Wasser
- ▶ 10 g Anstellgut

Alle Zutaten für den Autolyseteig kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 50 g Lichtkornroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Wasser (optional)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 10 g Honig (oder Rübensirup)
- ▶ 1 g Frischhefe

Rustikales Dinkelbrot

Das rustikale Dinkelbrot besteht ausschließlich aus Dinkelmehl sowie einem kleinen Roggenvollkorn-Anteil. Dank gerösteten Altbrots hat es zusätzlich ein kräftiges und herzhaftes Aroma. Ein sehr saftiges Brot aus ursprünglichen Getreidesorten mit aromatischem Geschmack und guter Frischhaltung. Es passt ideal zu herzhaftem Belag.




📦 Zunächst nur Hefe, Honig und das Lichtkornroggenmehl zum Autolyseteig hinzugeben und für 8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

📦 Danach Salz und Butter in Stücken sowie gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen. Für 1-2 Minuten bei schneller Geschwindigkeit auskneten. Den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur für 8-10 Stunden zur Gare stellen.

📦 Danach schonend rund formen und mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf weiterbacken. 📦



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Dinkel, Roggen

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 10,5-13 Stunden

Zeit am Backtag: 2-2,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 15 Minuten



Französisches Landbrot

Tipp

1 g Frischhefe
entspricht einer
reiskorngroßen
Menge.

Sauerteig

- ▶ 70 g Roggenmehl 1150
- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 70 g Anstellgut

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für zirka 4 Stunden abgedeckt bei 28°C reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit etwa verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 300 g Weizenmehl 812
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 250 g Wasser

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz von Hand vermischen. Für 60 Minuten abgedeckt quellen lassen.

↓

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ Sauerteig
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 0,5 g Frischhefe (optional)

Die Kombination aus einer röschen und kräftig ausgebackenen Kruste mit einer luftig-lockeren und sehr saftigen Krume schmeckt einfach umwerfend. Das Brot entwickelt während der langen kalten Gare ein herrliches Aroma und sorgt für französisches Flair. Das Landbrot kommt gerade mal mit 0,5 g Frischhefe aus und kann bei einem kräftigen Sauerteig auch ganz ohne Hefe zubereitet werden.

🗑️ Autolyseteig, Sauerteig, Honig und gegebenenfalls die Hefe für 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑️ Das Salz hinzufügen und weitere 3-5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit einkneten. Bei Bedarf schluckweise etwas Wasser mit einkneten lassen. Nochmal für 1 Minute bei schneller Geschwindigkeit auskneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

🗑️ Den Teig abgedeckt für 1,5 Stunden bei 25-27°C zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🗑️ Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche schonend rund formen. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen legen.

🗑️ Für etwa 16-18 Stunden im Kühlschrank abgedeckt zur Gare stellen. Danach den Teigling für 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Währenddessen den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑️ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. ■



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen, Roggen
Triebmittel: Sauerteig, Hefe (optional)
Teigkonsistenz: mittelweich, leicht klebrig
Zeit gesamt: 23,5-25,5 Stunden
Zeit am Backtag: 2 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 220°C nach 20 Minuten



Bauernbrot mit Sauerteig

Eine krachende Kruste trifft hier auf eine saftige, aromatische Krume, wodurch das Bauernbrot besonders lecker ist. Nicht ohne Grund gehören Bauernbrote zu den beliebtesten Broten überhaupt. Ob zum Abendessen, in der Schulpause oder als Beilage zu herzhaften Speisen – dieses Bauernbrot mit Sauerteig passt zu vielen Gelegenheiten und zu fast jedem Belag.



🔪 Hefe und Sauerteig mit dem Autolyseteig für 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Danach Salz und Butter in Stücken hinzufügen und weitere 3-5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit einkneten. Dabei je nach Bedarf schluckweise noch etwas mehr Wasser mit einkneten. Zum Schluss nochmal für etwa 2 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit auskneten.

🔪 Im Anschluss den Teig für 3-3,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🔪 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche locker rund formen und 30 Minuten entspannen lassen. Danach nochmal rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

🔪 Für 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🔪 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15-20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Sauerteig

- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 10 g Anstellgut (Raumtemperatur)

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 300 g Wasser

Für den Autolyseteig Sauerteig, Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 12-14 g Salz
- ▶ 10 g Butter (kalt)
- ▶ 2 g Frischhefe

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich bis weich

Zeit gesamt: 15,5-18,5 Stunden

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

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten



So gelingt jedes Brot

Gewusst wie

Das Spiel mit Brotteigen ist außerordentlich komplex. Man kann Fehler machen aber auch vermeiden. Das Schöne daran ist: Selbst mit einer Reihe von Dingen, die bei der Zubereitung nicht optimal gelaufen sind, bekommt man häufig ein Brot aus dem Ofen, das einem besser schmeckt als die gekaufte Ware von der Stange. Dabei gibt es ein paar einfache Faktoren, die man gut beeinflussen kann, um besonders leckere Brote zu bekommen.

Text:
Manfred Schellin

Noch bevor man überhaupt mit dem Backen beginnt, spielt die Auswahl der Rohstoffe eine entscheidende Rolle. Wenn man einfache Qualitäten in einem Teig verarbeitet, kann man nicht erwarten, dass exzellente Ergebnisse herauskommen. Gute, hochwertige Mehle verzeihen eher Fehler und bringen näher an den erwarteten Geschmack und das gewünschte Aussehen.

Bei den meisten Brotrezepten kommen Hefe oder Sauerteig beziehungsweise Lievito Madre als Triebmittel zum Einsatz. Dadurch sind die Teige temperatursensibel. Bei hefegetriebenen Gebäck liegt die ideale Teigtemperatur bei 22-24°C, bei Sauerteig-Brotten sollte sich der Teig bei 26-30°C einpendeln. Grundsätzlich gilt dabei unabhängig vom Triebmittel, dass Urgetreidesorten temperaturempfindli-



Der Sauerteig ist gewissermaßen die Seele des Brotes. Je länger man ihn züchtet, desto kräftiger wird sein Aroma

cher sind. Sie sollten eher am unteren Rand des Temperaturbereichs geführt werden.

Stimmt die Temperatur, entsteht durch Hefe oder Sauerteig in Verbindung mit Mehl und Wasser neues Leben. Ein untrügliches Zeichen: der Teig wächst. Je genauer man seine Volumenzunahme und seine Wachstumsgeschwindigkeit einschätzen kann, desto sicherer gelingt das Brot. Um eine gute Basis für einen Teig zu bekommen, sollte man zunächst sicherstellen, dass sich Hefe oder Anstellgut gleichmäßig verteilen. Dazu kann man das Triebmittel einfach mit der im Rezept verwendeten Flüssigkeit, in der Regel ist es Wasser, vermischen, bis es sich aufgelöst hat. Auch wenn es erstrebenswert ist, irgendwann einmal die eigene Sauerteigkultur zu ziehen, sollte man mit einem bewährten Starter eines erfahrenen (Hobby-)Bäckers beziehungsweise einer erfahrenen Hobby-Bäckerin beginnen. Denn der Sauerteig ist die Seele eines Brotes und bestimmt viele Faktoren.

Auch beim Formen eines Brotes gibt es einige Punkte zu beachten. Speziell Roggenteige sind etwas anspruchsvoller, da Roggen schmiert und durch zu viel Wasser breiig wird. Eine Teigkarte ist daher eine große Hilfe. Roggenteige können gut mit nassen



Wichtig für das Gelingen eines Brotes ist die Teigtemperatur



Wer hochwertige Rohstoffe in seinem Brot verarbeitet, kann auch eher gute Ergebnisse erwarten

Händen aufgearbeitet werden. Außerdem sollte man immer eine dünne Schicht Mehl zwischen Arbeitsfläche und Teig haben, damit nichts festklebt. Um etwas Spielraum bei der Teigkonsistenz zu haben, sollte man niemals das gesamte Wasser auf einmal in die Kneteschüssel geben. Am besten behält man einen Rest des so genannten Schüttwassers zurück und gibt es erst nach und nach bei Bedarf hinzu, um die Teigfestigkeit beeinflussen zu können. ■

Französisches Weißbrot



Außen eine krachende Kruste und innen eine lockere, aromatische und saftige Krume – genau so muss ein rustikales Weißbrot in Frankreich sein. Durch die lange kalte Teigführung schmeckt dieses Brot besonders aromatisch, obwohl der eigentliche Arbeitsaufwand recht gering und die Zutatenliste überschaubar sind.

- 🗑 Die Hefe mit dem Autolyseteig 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.
- 🗑 Salz und Butter in Stücken für 2-3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit einkneten. Bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser schluckweise mit einkneten.
- 🗑 Für 60 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei jeweils einmal nach 20, 40 und 60 Minuten dehnen und falten.
- 🗑 Für 48 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.
- 🗑 Am Backtag für 60 Minuten akklimatisieren lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche locker rund formen und für 30 Minuten entspannen lassen.
- 🗑 Danach rund oder länglich formen und mit Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Abgedeckt für 60-80 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🗑 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Autolyseteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 812 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 320 g Wasser

Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 20-30 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Butter (kalt)
- ▶ 3 g Frischhefe



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich, leicht klebrig
Zeit gesamt:	52,5-53 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-4 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 20-23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Lievito Madre

- ▶ 40 g Lievito Madre
- ▶ 40 g Weizenmehl 550
- ▶ 20 g Wasser (lauwarm)

Die Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 125 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 240 g Wasser

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 5 g Frischhefe, 65 g Weizenmehl 550 und 35 g Wasser)
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 100 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Kartoffelpüree (Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Butter
- ▶ 8-10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe



Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.

Kartoffelkruste

Die Kartoffelkruste ist ein herrlich rustikales aber mildes Brot, mit röscher Kruste und lockerer Krume. Für letztere sorgt vor allem Kartoffelpüree, das nebenbei auch noch verhindert, dass das Brot schnell austrocknet. Das ausgewogene Aroma entsteht durch Roggenvollkorn und Hartweizenmehl.

📦 Alle Zutaten für den Teig, außer Butter und Salz, bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 8 Minuten verkneten.

📦 Butter in Stücken, Salz und bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Für 4 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit einkneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

📦 Für etwa 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Danach im Kühlschrank abgedeckt für 12-14 Stunden zur Gare stellen.

📦 Am Backtag den Teig für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Danach zu einem Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für 70-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten das Brot aus dem Topf nehmen und ohne Topf fertig backen. 📦



ROBERT
PETER
CAMPBELL
© 2011

Schoko-Nuss-Brot



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	6-7,5 Stunden
Zeit am Backtag:	6-7,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	180°C beim Einschießen

Hier kommt ein süßes Brot für alle Schoko-Fans, die einfach mal etwas anderes ausprobieren möchten. Es ist in wenigen Stunden fertiggebacken, kann aber auch mit praktischer Übernachtgare zubereitet werden. Die fördert nicht nur das Aroma des Teiges, sondern auch die Bekömmlichkeit. Einfach nur mit etwas Butter bestrichen oder auch mit Nuss-Nougat-Creme, lässt das Schoko-Nuss-Brot große und kleine Schokoladen-Liebhaberinnen und -Liebhaber dahinschmelzen.

🗑️ Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Haselnüsse, Haselnussöl, Butter, Milch und Salz, für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten.

🗑️ Danach für 2-4 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit weiterkneten. Dabei nach und nach die Butter in Stücken, das Öl, das Salz und bei Bedarf noch etwas mehr Milch hinzufügen. Der fertige Teig löst sich vom Schüsselrand.

🗑️ Schließlich noch die gehackten Haselnüsse kurz bei langsamer Geschwindigkeit einkneten.

🗑️ Den Teig rund formen und abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 3-4 Stunden zur Gare stellen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

🗑️ Anschließend schonend zu einem runden Laib formen und mit dem Schluss nach oben in ein leicht bemehltes oder mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Gärkorbchen geben. Für 1,5-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑️ Nach der Gehzeit den Teigling auf Backpapier stürzen und mit der Sahne einstreichen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen. Danach zügig einschneiden und in den heißen Topf heben. Für etwa 50 Minuten backen. Sofort zu Beginn der Backzeit die Temperatur auf 180°C senken. 🗑️

Vorteig

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 270 g Milch (lauwarm)
- ▶ 10 g Frischhefe

Für den Vorteig die Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Mehl vermischen und abgedeckt für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 70 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter, geschmolzen, etwa 30°C)
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 60 g Haselnüsse (geröstet und gehackt)
- ▶ 40 g Espresso (Raumtemperatur, alternativ Milch)
- ▶ 20 g Haselnussöl (oder neutrales Öl)
- ▶ 15 g Backkakao
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 5 g Salz

Zum Bestreuen

- ▶ Sahne
- ▶ Hagelzucker



Für eine Variante mit Übernachtgare den geformten Teigling im Gärkorbchen für etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen. Danach für 10-12 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen. Vor der Weiterverarbeitung für mindestens 60 Minuten akklimatisieren lassen.



Sesambrot

Dieses Sesambrot besticht mit seiner Saftigkeit und einem interessanten Aroma durch zweierlei Sesamsorten. Die Zubereitung aus den ursprünglichen Getreidesorten Kamut und Gelbweizen, in Kombination mit sehr wenig Hefe und einer langen Fermentation, macht dieses Brot aromatisch, saftig und einfach lecker.

☞ Den Autolyseteig mit der Hefe, dem Anstellgut und dem Honig für 10-12 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

☞ Anschließend etwa 5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit auskneten, dabei Salz und Öl nach und nach mit einkneten lassen. Zum Ende der Knetzeit beide Sesamsorten und bei Bedarf noch bis zu 50 g Wasser mit einkneten lassen. Der Teig ist weich, löst sich aber vom Schüsselrand.

☞ Den Teig für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 30 und 60 Minuten dehnen und falten.

☞ Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche schonend zu einem Brotlaib formen. Ein Gärkorbchen leicht bemehlen, nach Geschmack mit Sesam ausstreuen und den Teigling mit dem Schluss nach oben hineinlegen. Für etwa 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☞ In dieser Zeit den Ofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Autolyseteig

- ▶ 300 g Kamutmehl (Khorasan, alternativ Weizenmehl 812)
- ▶ 200 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 360 g Wasser

Wasser und Mehle kurz vermischen. Für 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 30-50 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 25 g weißer Sesam (geröstet)
- ▶ 25 g schwarzer Sesam
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Sesamöl (oder anderes Öl)
- ▶ 1 g Frischhefe

Zum Bestreuen

- ▶ schwarzer und weißer Sesam nach Geschmack

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆

Getreide: Gelbweizen, Kamut (Khorasan)

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 14-16 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C nach 20 Minuten

Tipp 1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.



Italienisches Tomatenbrot

Hier kommt ein Hauch von Sommer: Mediterranes Weißbrot mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Pesto. Es wird nur mit den natürlichen Hefen aus Hefewasser und Lievito Madre getrieben. Es ist besonders würzig-aromatisch im Geschmack, hat eine lockere und saftige Krume mit zartsplittiger Kruste. Nicht nur als belegtes Brot sehr lecker, sondern auch perfekt für den nächsten Grillabend oder als Beilage zu mediterranen Gerichten.

Vorteig

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Hefewasser

+

Für den Vorteig die Zutaten gründlich vermischen. Für etwa 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefewasser, Lievito Madre

Teigkonsistenz: mittelweich bis weich

Zeit gesamt: 31-35 Stunden

Zeit am Backtag: 4-6 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 210°C nach 20 Minuten

🗑️ Vorteig, Lievito Madre, Hefewasser und Mehl zum Autolyseteig hinzufügen. Für 8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑️ Derweil die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und grob hacken.

🗑️ Zerkleinerte Tomaten, Pesto, Pinienkerne und Salz hinzufügen und 2-3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten. Bei schneller Geschwindigkeit für 1-2 Minuten auskneten. Bei Bedarf noch bis zu 60 g Wasser schluckweise mit einkneten lassen.

🗑️ Für etwa 3 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen, dabei jeweils nach 1 und 2 Stunden dehnen und falten. Danach für 12-14 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen. Vor der Weiterverarbeitung für 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.



Lievito Madre

- ▶ 50 g Lievito Madre
- ▶ 50 g Weizenmehl 550
- ▶ 25 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre mit dem Wasser schaumig aufschlagen. Danach mit dem Mehl verkneten und für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 120 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengriß fein)
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 3 g Oregano
- ▶ 1 Prise Chili

Alle Zutaten für den Autolyseteig kurz verkneten und abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

→

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Lievito Madre (alternativ 85 g Weizenmehl 550, 40 g Wasser und 5 g Frischhefe)
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Hefewasser
- ▶ 40-60 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 80 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- ▶ 40 g Pinienkerne (geröstet)
- ▶ 30 g Tomatenpesto
- ▶ 8-10 g Salz

🗑️ Auf der bemehlten Arbeitsfläche schonend zu einem runden Brotlaib formen. Für 2-3 Stunden bei 24-26°C zur Gare stellen. Rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑️ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴



Südtiroler Maronibrot



Info

Brotklee ist eine Gewürzmischung, die für einen rustikalen Geschmack im Brot sorgen soll. Darin können grundsätzlich alle Kleegetrieben verwendet werden, hauptsächlich kommen jedoch Bockshornklee und Schabzigerklee zum Einsatz.

Das Südtiroler Maronibrot kommt ganz ohne Hefe aus und überzeugt mit einer saftigen, kräftig-aromatischen Krume. Zum herzhaft-würzigen Aroma tragen die für Südtirol typischen Maronen und Brotklee bei. Das Südtiroler Maronibrot schmeckt besonders gut zu herzhaftem Belag und hat eine exzellente Frischhaltung.

☞ Sauerteig, Mehl und Wasser für etwa 8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit und weitere 2 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit kneten.

☞ Danach für 2-3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit weiterkneten und dabei das Brühstück, Salz, Maronen und bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser mit einkneten.

☞ Für etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☞ Danach rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für etwa 2-2,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken, den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf weiter backen. 🍴



★ ★ ★ ☆

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 17-21,5 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Sauerteig

- ▶ 200 g Roggenmehl 1370
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 40 g Anstellgut
- ▶ 4 g Salz
- ▶ 1-2 g Brotklee

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für 12-16 Stunden abgedeckt bei abgedeckt Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Brühstück

- ▶ 120 g Wasser (siedend)
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 4 g Salz

Für das Brühstück Altbrot mit dem Salz mischen und mit dem siedenden Wasser übergießen. Gründlich mischen, abdecken und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 200 g Maronen (vorgegart und grob gehackt)
- ▶ 20-30 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 6 g Salz



Teig-Zutaten

- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 340 g Wasser
- ▶ 30 g Anstellgut
- ▶ 20 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 15 g Öl
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 5 g Frischhefe

Schnelle rustikale Weizenkruste

Dieses Rezept ergibt ein leckeres und rustikales Brot aus dreierlei Weizenmehl. Innerhalb weniger Stunden steht es fertig gebacken auf dem Tisch. Daher eignet es sich prima, wenn es mal schnell gehen muss. Ein einfaches und unkompliziertes Brot für viele Gelegenheiten oder für die spontane Backaktion.

🗑 Hefe, Anstellgut und Rübensirup im Wasser auflösen. Dann Mehle und Altbrot hinzufügen und für 10-12 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑 Im Anschluss Salz und Öl hinzugeben und für 2-3 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit weiterkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr Wasser mit einkneten lassen. Für 2-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei sofort, nach 20 und nach 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🗑 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund formen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 2-2,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴



Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	5-6,5 Stunden
Zeit am Backtag:	5-6,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 20 Minuten

Mildes Mischbrot

Dieses helle und sehr milde Weizenmischbrot ist für ein Sauerteigbrot schnell und unkompliziert zubereitet. Es passt zu vielen Gelegenheiten, wie Frühstück, Vesper, Abendbrot oder als Pausenbrot. Auch für die Kleinsten ist dieses Brot mit seiner weichen und saftigen Krume bestens geeignet und ideal für die ganze Familie.

☞ Sauerteig, Wasser, Mehl, Backmalz und Hefe für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.

☞ Salz hinzufügen und für weitere 5 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit einkneten. Zum Schluss für etwa 2-3 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit auskneten.

☞ Den Teig für zirka 3-4 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 Stunde einmal dehnen und falten.

☞ Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche schonend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für etwa 1,5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. ■

Sauerteig

- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Anstellgut

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für etwa 3-4 Stunden abgedeckt bei 25-27°C reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 2 g Frischhefe



Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	8,5-10,5 Stunden
Zeit am Backtag:	8,5-10,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Waldstauden- Dinkelchen



Bei diesem saftig aromatischen Brot kommen zweierlei Sorten Roggenvollkorn- und Dinkelmehl zum Einsatz. Die Zutaten sorgen für eine sehr gute Frischhaltung und passen zu herzhaftem Belag aller Art. Das Ergebnis ist ein Alltagsbrot, das dank seiner guten Zutaten schnell zum Liebling der Familie wird.

☞ Alle Zutaten, bis aus das Wasser, für etwa 5 Minuten vermischen. Bei Bedarf zum Ende der Mischzeit noch bis zu 20 g Wasser hinzufügen. Für 1-1,5 Stunden bei 28°C zur Gare stellen. Anschließend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben. Für weitere 3-4 Stunden bei Raumtemperatur (alternativ 1,5 Stunden bei 28°C abgedeckt) zur Gare stellen.

☞ Währenddessen rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gare den Teigling so aus dem Gärkorbchen auf ein Stück Backpapier befördern, dass der Schluss unten bleibt.

☞ Den Teigling samt Backpapier in den heißen Topf heben und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken, den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf für 30 Minuten weiter backen. 🍳



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆
Getreide: Roggen, Dinkel
Triebmittel: Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz: mittelfest
Zeit gesamt: 15-18,5 Stunden
Zeit am Backtag: 4-5,5 Stunden
Backzeit: 50 Minuten
Starttemperatur: 250°C
Backtemperatur: 210°C
nach 20 Minuten

Sauerteig

- ▶ 150 g Waldstaudenroggenmehl Vollkorn (alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 15 g Anstellgut

Alle Zutaten gründlich vermischen. Für etwa 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sein Volumen in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 250 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 1-3 g Brotgewürz (optional)

Die Zutaten für den Autolyseteig vermischen und danach abgedeckt für 1 Stunde quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 150 g Lichtkornroggenmehl Vollkorn
- ▶ 20 g Rübensirup
- ▶ 20 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 1 g Frischhefe (optional)

Italienisches Weißbrot

Der italienische Charakter kommt bei diesem knusprigen Weißbrot aus Weizenmehl besonders gut durch. Wenige Zutaten und eine einfache Zubereitung machen das hefefreie Rezept unkompliziert. Durch Lievito Madre, Olivenöl und eine lange Reifezeit erhält man ein sehr leckeres und ausgewogenes Aroma. Es ist auch wunderbar als Beilagenbrot für mediterrane Gerichte geeignet.

📦 Lievito Madre und Honig zum Autolyseteig hinzufügen. Bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 10 Minuten kneten.

📦 Olivenöl und Salz hinzufügen und für 3-5 Minuten auf schnellerer Stufe auskneten. Bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser schluckweise mit einkneten lassen. Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

📦 Den Teig abgedeckt für 12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei jeweils nach 45 und 90 Minuten einmal dehnen und falten.

📦 Danach schonend rund formen. Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 📦



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Lievito Madre
(alternativ Frischhefe)

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 18,5-19,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Lievito Madre

- ▶ 20 g Lievito Madre
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für etwa 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 320 g Wasser

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

→

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 2 g Frischhefe)
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 30 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Olivenöl



Malzbier- Mischbrot

Tipp

1 g Frischhefe
entspricht einer
reiskorngroßen
Menge.



Wer eine größere Menge Anstellgut vom Sauerteig verbrauchen will, hat mit diesem Rezept die Möglichkeit dazu. Hier wird von einem Sauerteig ausgegangen, der mit jeweils der gleichen Menge Mehl und Wasser angesetzt wurde. Sollte ein festerer Sauerteig genutzt werden, muss die Schüttflüssigkeit im Teig ein wenig erhöht werden. Das Malzbier verleiht dem Teig ein angenehm malziges Aroma.

☞ Weizenmehl, Anstellgut, Wasser und Malzbier kurz vermischen. Für zirka 30 Minuten quellen lassen.

☞ Danach Roggenmehl und Hefe dazugeben und für 5-6 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Schließlich das Salz hinzugeben und 2 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit weiterkneten.

☞ Für 2 Stunden abgedeckt bei 26-28°C zur Gare stellen. Der Teig sollte sein Volumen hierbei mindestens verdoppelt haben.

☞ Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche schonend rund formen. Danach mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen.

☞ Danach für 10-12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank zur Gare stellen. Anschließend 1 Stunde akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten aus dem Topf nehmen und ohne Topf für weitere 15 Minuten fertig backen. 🍴

Teig-Zutaten

- ▶ 220 g Weizenmehl 812
- ▶ 220 g Roggenmehl 1370
- ▶ 170 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 160 g Malzbier
- ▶ 150 g Anstellgut (kalt, Teigausbeute 200)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe



Die Teigausbeute (TA) gibt das Verhältnis aus Mehl und Wasser an. Dabei entspricht die Mehlmenge immer einem Wert von 100. TA 150 bedeutet also, dass auf 100 g Mehl 50 g Wasser kommen. Bei einer TA von 200 kommen auf 100 g Mehl 100 g Wasser.

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Sauerteig, Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest bis fest
Zeit gesamt:	15-17 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Sauerteig

- ▶ 200 g Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 20 g Anstellgut

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für zirka 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Quellstück

- ▶ 150 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Früchtemüsli (nach Geschmack, ohne Cornflakes)
- ▶ 80 g Haselnüsse (ganz, geröstet)
- ▶ 50 g Mandeln (geröstet und gehackt)

Für das Quellstück Müsli, Mandeln und Haselnüsse mit dem Wasser übergießen und gut mischen. Nach dem Abkühlen abgedeckt über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Am Backtag etwa 1 Stunde vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

+

Autolyseteig

- ▶ 200 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 260 g Joghurt

Vollkornmehl und Joghurt kurz mischen und für 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Quellstück
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Haselnussöl
- ▶ 2 g Frischhefe

Müslibrot

Durch den Müsli- und Vollkornanteil sättigt dieses aromatische und saftige Mischbrot besonders gut und langanhaltend. Der nussige Geschmack macht es zum perfekten Begleiter zu Käse, es schmeckt aber genau so gut einfach nur mit Butter. Auch mit süßen Belägen wie Honig oder Fruchtaufstrich ist es ein Genuss.

📦 Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Salz, Öl und das Quellstück, zunächst 5 Minuten bei langsamer und danach 4 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten. In den letzten Minuten der Knetzeit das Haselnussöl und Salz mit einkneten lassen. Das Quellstück erst zum Schluss kurz von Hand unterkneten.

📦 Den Teig für etwa 2-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 20 und 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Den Teig zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 60-90 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Derweil den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gärzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten aus dem Topf nehmen und für die restlichen 15 Minuten ohne Topf fertig backen. 📦





Schwierigkeitsgrad: ★★★☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 16-17,5 Stunden

Zeit am Backtag: 4-5,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 20 Minuten



Werde Sauerteig- Experte

**12 Ausgaben BROT
plus BROTFibel Sauerteig**

BROT-Abo für 2 Jahre abschließen und als Geschenk die brandneue BROTFibel Sauerteig erhalten.

Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt 64,00 Euro (EU/Schweiz 74,00 Euro, restliches Ausland 110,00 Euro). Nach Ablauf der 2 Jahre läuft das Abonnement als Jahresabo weiter und verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können es ab dann aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück. Im Jahresabo ist auch das Digital-Abo enthalten. Zudem hat man über die BROT-App während der Laufzeit des Abonnements Zugriff auf alle in der App erschienenen BROT-Ausgaben.



Mehr Infos zur
BROTfibel Sauerteig
in diesem Heft



www.brot-magazin.de/12malbrot
Telefon: 040/42 91 77-110
E-Mail: service@brot-magazin.de

Rosinenbrot

Locker, saftig und richtig lecker – so muss ein Rosinenbrot sein. Hier in der Variante aus dem Topf. Nach Wunsch können für dieses Rezept auch statt Rosinen Cranberries verwendet werden. Ob zum Frühstück, für Zwischendurch oder zum Kaffee, dieses leckere Rosinenbrot ist ein Genuss.

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	9,5-11 Stunden
Zeit am Backtag:	10-11,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	220°C
Backtemperatur:	180°C beim Einschießen

Tipp

Es ist auch möglich, den Teig mit Übernachtgare gehen zu lassen. Dazu den geformten Teig im Gärkorbchen für zirka 30 Minuten bei Zimmertemperatur anspringen lassen. Danach über Nacht für 10-12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☞ Aus der halben Vanilleschote das Mark herauskratzen und die Schale der Zitrone abreiben. Zusammen mit allen weiteren Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter, Salz und das Quellstück, für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten.

☞ Anschließend für 2-3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit weiterkneten. Dabei nach und nach die Butter in Stücken sowie das Salz hinzufügen. Der fertige Teig löst sich vom Schüsselrand.

☞ Zum Schluss das gesamte Quellstück kurz mit der Hand einkneten.

☞ Den Teig bei Raumtemperatur für etwa 3-4 Stunden zur Gare stellen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

☞ Anschließend schonend rund formen. Ein Gärkorbchen leicht bemehlen und den Teigling mit dem Schluss nach oben hineingeben. Für 1,5-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Ofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Nach der Gehzeit den Teigling auf Backpapier stürzen, mit der Milch einstreichen und nach Wunsch einschneiden. In den heißen Topf heben und etwa 50 Minuten backen. Sofort zu Beginn der Backzeit die Temperatur auf 180°C senken. Nach dem Backen sofort mit etwas Wasser abstreichen. ■

Quellstück

- ▶ 140 g Rosinen
- ▶ 70 g Wasser

Die Rosinen im Wasser für mindestens 4 Stunden oder über Nacht abgedeckt einweichen.

+

Vorteig

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Milch (Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Frischhefe

Für den Vorteig die Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Mehl gründlich vermischen und abgedeckt für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

↓

Hauptteig

- ▶ Quellstück
- ▶ Vorteig
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 60 g Butter (kalt)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ ½ Vanilleschote
- ▶ ½ Zitrone

Zum Bestreichen
▶ Milch

Schnelle Buttermilchkruste

Manchmal muss es ganz besonders schnell gehen, da kommt so ein „Sprint-Rezept“ gerade recht. Denn dieses Brot ist schon innerhalb von weniger als 4 Stunden fertig gebacken. Die schnelle Buttermilchkruste hat eine wunderbar knusprige Kruste und eine wattig-weiche, lockere Krume.

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: mittelweich
bis weich

Zeit gesamt: 3,5-4 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5-4 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Teig-Zutaten

- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 125 g Weizenmehl 1050
- ▶ 50 g Roggenmehl 1150
- ▶ 300 g Buttermilch (kalt)
- ▶ 70-110 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 50 g Anstellgut
- ▶ 15 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 15 g Sonnenblumenöl
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv, alternativ Honig)
- ▶ 1-3 g Brotgewürz

📦 Hefe, Anstellgut sowie Rübensirup zunächst in 70 g Wasser auflösen. Danach alle weiteren Zutaten, bis auf Salz und Öl, hinzugeben. Für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit kneten.

📦 Öl und Salz hinzugeben und für 2-3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit einkneten. Bei Bedarf schluckweise noch bis zu 40 g Wasser mit einkneten lassen.

📦 Für 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 20 und 40 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sein Volumen danach ungefähr verdoppelt haben.

📦 Anschließend zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 40-60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zu Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍞

Brot Laden



BROTLeinen

Lassen Sie Ihre Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reifebedingungen ruhen

Bestellung:

www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



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



*Besuchen Sie unsere Backofenwelt mit mehr als 60 Ofenmodellen und professionellem Zubehör!
Mo-Fr 8-17 | Sa 9-13 Uhr*

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

Wilde Gelbweizenkruste

Dieses rustikale Weizenbrot beinhaltet die ursprüngliche Getreidesorte Gelbweizen sowie einen Vollkornanteil. Es wird nur mit den natürlichen Hefen aus Hefewasser und Lievito Madre getrieben. Die wilde Gelbweizenkruste ist mild im Geschmack und hat eine großporige sowie saftige Krume mit rustikaler und knuspriger Kruste. Ein Traum von Brot.

Vorteig

- ▶ 100 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Hefewasser (alternativ 100 g Wasser und 0,5 g Frischhefe)

Für den Vorteig die Zutaten gründlich vermischen. Für etwa 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

+

Lievito Madre

- ▶ 30 g Lievito Madre
- ▶ 30 g Gelbweizenmehl Type 550 (oder Weizenmehl Type 550)
- ▶ 15 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre mit dem Wasser schaumig aufschlagen. Danach mit dem Mehl verkneten und für 3-4 Stunden bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 250 g Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Gelbweizenmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 100 g Hefewasser (alternativ 100 g Wasser und 1 g Frischhefe) →

Alle Zutaten für den Autolyseteig kurz verkneten und abgedeckt 20-30 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

🗑 Autolyseteig, Vorteig und Lievito Madre für 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑 Dann Salz und Butter in Stücken hinzugeben und 2-3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit auskneten. Bei Bedarf noch schluckweise bis zu 20 g Wasser mit einkneten lassen.

🗑 Den Teig für zirka 2-3 Stunden bei 26-28°C zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Die Gehzeit hängt stark von der Triebkraft der Lievito Madre und des Hefewassers ab. Als Faustregel kann man sagen, dass sich der Teig zum Ende der Gare etwa verdoppelt haben sollte.

🗑 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche locker rund formen und 30 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Danach nochmals rund formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für 30 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen.

🗑 Danach für 16-18 Stunden im Kühlschrank abgedeckt zur Gare stellen. Anschließend für mindestens 1 Stunde akklimatisieren lassen. In dieser Zeit den Backofen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑 Den Teigling in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🗑

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Lievito Madre
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 20 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g kalte Butter



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Gelbweizen
Triebmittel:	Lievito Madre, Hefewasser
Teigkonsistenz:	mittelweich
Zeit gesamt:	32,5-37,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Tipp

1 g Frischhefe
entspricht in
etwa einer
reiskorngroßen
Menge.



Kochstück

- ▶ 100 g Milch
- ▶ 20 g Dinkelmehl 630

Mehl und Milch klümpchenfrei vermischen und unter Rühren langsam erhitzt, bis die Masse puddingartig eindickt. Anschließend umfüllen und abgedeckt für mindestens 2-3 Stunden abkühlen lassen. Das Kochstück kann auch am Vortag hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

+

Lievito Madre

- ▶ 30 g Lievito Madre
- ▶ 30 g Dinkelmehl 630
- ▶ 15 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach das Mehl hinzufügen und vermischen. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

↓

Hauptteig

- ▶ Kochstück
- ▶ Lievito Madre (alternativ 50 g Dinkelmehl 630, 25 g Wasser und 5 g Frischhefe)
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 230 g Milch (Raumtemperatur)
- ▶ 60 g Honig
- ▶ 60 g Butter (kalt)
- ▶ 20 g Zitronensaft (friesch gepresst)
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen

- ▶ Kartoffelstärke
- ▶ Milch



Ein lockeres und saftiges Milchbrot aus Dinkelmehl, mit der rein natürlichen Süße aus Honig. Das ideale Frühstücksbrot für die ganze Familie. Morgens muss es nur noch gebacken werden und steht so innerhalb von nur einer Stunde auf dem Tisch. Dank des Mehlkochstücks bleibt dieses Brot außerdem lange frisch und sehr saftig.

📦 Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter und Salz, verrühren. Dann für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem festen Teig verkneten. Zum Ende der Knetzeit Butter und Salz portionsweise hinzufügen und mit einkneten lassen.

📦 Den fertigen Teig rund formen und für 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

📦 Den Teig zu einem runden Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach oben in ein leicht mit Kartoffelstärke ausgestreutes Gärkörbchen geben. Für 10-12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank zur Gare stellen.

📦 Den Ofen rechtzeitig auf 220°C Ober-/Unterhitze zusammen mit einem Gusstopf vorheizen. Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank in den heißen Topf stürzen, einschneiden und für insgesamt 40 Minuten backen. Die Temperatur sofort beim Einschließen auf 180°C senken. Nach 30 Minuten den Deckel entfernen.

📦 Direkt nach dem Backen mit Milch abstreichen. 🍴

Milchbrot mit Honig

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Hefe, Lievito Madre

Teigkonsistenz: kompakt

Zeit gesamt: 17-21 Stunden

Zeit am Backtag: 40 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 180°C
beim Einschließen

Schwarzbierkrüstchen

Sauerteig

- ▶ 100 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 2 g Salz

Für den Sauerteig alle Zutaten gründlich vermischen. Abgedeckt für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Sauerteig sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Vorteig

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 100 g Weizenmehl 1050
- ▶ 0,5 g Frischhefe

Für den Vorteig alle Zutaten gründlich vermischen. Für zirka 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

↓

Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Schwarzbier (alternativ Malzbier)
- ▶ 20 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe

Bei diesem Weizenmischbrot entsteht der kräftig-aromatische Geschmack durch Schwarzbier, das als Schüttflüssigkeit dient. Zusätzlich sorgen hier Sauerteig und ein Vorteig für ein tolles Aroma. Das Sauerteigbrot passt geschmacklich besonders gut zu herzhaftem Belag.

🗄️ Sauerteig, Vorteig, Schwarzbier, Hefe und Mehl für etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Für weitere 5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit auskneten, dabei das Salz und bei Bedarf noch bis zu 20 g Wasser hinzufügen.

🗄️ Für etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🗄️ Danach rund formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für etwa 60 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗄️ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 🍴



Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Sauerteig, Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 16,5-20,5 Stunden

Zeit am Backtag: 4 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 15 Minuten



Tipp

1 g Frischhefe
entspricht einer
reiskorngroßen
Menge.

Einfaches Weißbrot

Ein knuspriges und wunderbar lockeres Weißbrot aus hellem Weizenmehl, mit wenigen Zutaten und einfacher Zubereitung. Durch die lange Reifezeit erhält dieses einfache Brot ein besonders leckeres Aroma und wird sehr bekömmlich. Es ist sowohl mit süßem, als auch mit herzhaftem Belag ein Genuss und auch für Brotbackanfänger geeignet.

Autolyseteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 330 g Wasser

Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 30 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Butter (kalt)
- ▶ 10 g Zucker (oder Honig)
- ▶ 2 g Frischhefe



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	12,5-15 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

🔪 Hefe und Zucker mit dem Autolyseteig vermischen. Bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 10 Minuten kneten.

🔪 Butter in Stücken und Salz hinzufügen und für 2-5 Minuten auf schnellerer Stufe auskneten. Bei Bedarf noch bis zu 30 g Wasser mit einkneten lassen. Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

🔪 Für 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

🔪 Danach schonend rund formen und mit Schluss nach oben in ein gut bemehltes Gärkorbchen geben. Für 60-80 Minuten bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🔪 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Brot Laden

Maße: 30 cm x 15,5 cm x 14,5 cm,
Gewicht: ca. 4,7 kg

199,- EURO



Loaf-Nest

Gutes Brot ohne viel Aufwand herzustellen ist gar nicht so einfach. Mit dem LoafNest geht die Arbeit leichter von der Hand. Man braucht weder eine Küchenmaschine noch anderes Werkzeug. Auch der beim Brotbacken unvermeidliche Schmutz durch Mehlreste wird vermieden. Einfach Zutaten zusammenrühren, Teig reifen lassen, in das LoafNest geben und backen. Lieferumfang: Hochwertiger, emaillierter Gusseisen-Topf, Antihaf-Silikonnest und Anleitung. 🍞

Weiden-Brotkörbe

Diese praktischen Weidenkörbchen für den Esstisch gibt es in zwei Größen:

Oval, 20 x 30 Zentimeter oder rund mit 26 Zentimeter Durchmesser. Da macht die Brot-Präsentation gleich noch mehr Spaß. Das Körbchen kommt aus Bosnien und wurde fair gehandelt. Beide Varianten kommen in Naturfarbe. 🍞

9,- EURO

Standard
27,90 x 30,50 cm

Lang
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO

24,95 EURO

Vejibag

Vejibags sind für die Aufbewahrung von Gemüse eine Alternative zu Plastikbeuteln. Das Gemüse bleibt länger frisch und die Umwelt wird geschont. Die Beutel bestehen zu 100 Prozent aus ungefärbter Bio-Baumwolle. Es gibt zwei Größen: Vejibag „Standard“ und Vejibag „Lang“. 🍅

Food Huggers

Food Huggers sind kleine Helfer in der Küche, mit denen das Wegschmeißen von Lebensmitteln und der Einsatz von Plastik reduziert werden. Food Huggers legen sich dicht um Obst oder Gemüse und halten es dadurch schön frisch. Auch Gläser kann man damit abdecken und somit auf Folie verzichten. Hergestellt aus weichem und BPA-freiem Silikon in Lebensmittelqualität, leicht zu reinigen, spülmaschinenfest. 🍅

Avocado

11,95 EURO

17,95 EURO

5er-Set

4er-Set groß

19,95 EURO

6er-Set klein

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

259,- EURO



FIDIBUS 21

FIDIBUS Classic



379,- EURO

229,- EURO



KoMo-Handmühle

Top-Mühlen namhafter Hersteller

KoMo

KoMo-Mühlen sind einfach in der Bedienung, leicht zu reinigen, klein genug für Miniküchen, groß genug für Familien und Profiköche, wohltuend leise, mit einer schonenden, aber effizienten Mahltechnik ausgestattet, exakt und leicht verstellbar und nachhaltig in der gesamten Produktionskette. Zudem bietet der Hersteller bis zu 12 Jahre Garantie auf seine Mühlen. In gleich 6 Farben sorgt leistungsfähige KoMoMio für Farbe in der Küche. Sie verfügt über einen 400-Watt-Motor. Die Getreidemühle FIDIBUS 21 misst gerade einmal 32 cm in der Höhe, hat aber dennoch einen 250 Watt leistenden Motor. Selbstschärfende Mahlsteine aus Korund-Keramik und ein kräftiger 360 Watt Industriemotor sind die Attribute der FIDIBUS Classic. Und wer ganz auf Strom verzichten möchte, für den ist die KoMo-Handmühle die richtige Wahl. ■

KoMoMio



~~249,- EURO~~

199,- EURO

Hawos

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. ■



399,- EURO

199,- EURO



Mockmill 100

Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlene 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

279,- EURO



Mockmill Professional 200

499,- EURO

399,- EURO



Mockmill Professional 100

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

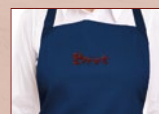
040/42 91 77-110

Die BROTSchürze

Diese praktische Schürze wird aus zertifizierter Bio-Baumwolle in Portugal gemäß den strengen Richtlinien des Global Organic Textile

Standard (GOTS) gefertigt. In der gesamten Produktionskette werden die ökologischen und sozialen Vorschriften eingehalten – vom Weben der Stoffe über das Färben bis hin zur

Konfektion erfolgt in Portugal alles aus einer Hand. Das spart Transportwege und schont die Umwelt. Der Stoff ist hautfreundlich, atmungsaktiv, langlebig, pflegeleicht und knitterarm. Und dabei sieht die Schürze auch noch richtig gut aus mit ihrem schlichten, zeitlosen Design, dem geraden Halsausschnitt sowie Bändern aus Schürzenstoff. Sie ist etwa 80 Zentimeter breit, rund 86 Zentimeter lang und für häufiges Waschen bei 60 Grad geeignet. ■



Blaubeere



Ingwer

BROTLeinen

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

28,- EURO



Der Stoff muss vor der ersten Benutzung nicht gewaschen werden und auch später genügt es, Mehl und eventuelle Teigreste trocknen zu lassen und dann auszuklopfen. Die Maße: 60x150 cm. ■

Info

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

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Bäcker-Leinen 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.

BROTKorb

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

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

29,- EURO



BROTBeutel

Leinen schützt Brot vor schneller Austrocknung und bietet ein ideales Klima für die Frischhaltung. Der Brotbeutel ist vorgewaschen, er ist also direkt benutzbar und wird bei erneutem Waschen nicht schrumpfen. Die Maße: 45x30 cm. ■

23,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



18,50 EURO

Bee's Wrap Baguette
33,5 x 66 cm



14,- EURO

Bee's Wrap Sandwich
33 x 33 cm



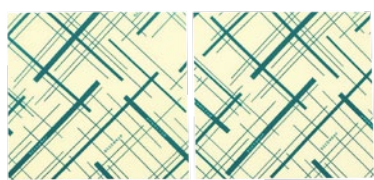
Bee's Wrap 3er-Set Käse
25 x 27,5 cm

22,- EURO



26,- EURO

Bee's Wrap Frühstückspause



54,- EURO



Natürliche Verpackung

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

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

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

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



23,- EURO

23,- EURO

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



24,- EURO

Bee's Wrap 3er Set groß
33 x 35 cm



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

Bee's Wrap Brot extra groß
43 x 58 cm



18,50 EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



15,- EURO

Schneidbrett Buche

Das Holz für dieses Schneidbrett stammt aus PEFC-zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft aus Österreich und wird mit der größten Sorgfalt ohne Leim verarbeitet. Es verfügt über ein Griffloch und misst 40 x 24 Zentimeter. 📐



179,- EURO

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-Set** verdoppelt die Kapazität des Brod & Taylor-



15,- EURO



30,- EURO

Gärautomaten ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Das Set besteht aus einem Edelstahl-Gestell mit zwei Aluminiumträgern. Maße des Gitters 31,2cm x 36,5cm.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. 📐



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

42,- EURO

BROTmesser, Hamburger

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

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind.

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

Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. ■

BROTmesser, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROTmesser zum Schneiden von großen Landbroten wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand 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
Nieten: Aluminium
Klinge: rostfrei
Oberfläche: blaugepließtet
Klingenlänge: ca. 260 mm
Gesamtlänge: ca. 400 mm

79,- EURO



JE 9,80 EURO

Gärkörbe

Die Gärkörbe aus Holzschliff sind für Brote bis 1 Kg geeignet. Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, welcher 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. ■

Küchenthermometer

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



99,- EURO



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

Kamut-Walnussbrot

Kamut und etwas Emmer-Vollkornmehl machen das milde, hefefreie Brot saftig und aromatisch. Es ist ideal auch bei bestehender Weizenunverträglichkeit geeignet. Die lange Teigruhe über Nacht baut mögliche Reizstoffe aus dem Getreide ab und fördert das Aroma. Durch die gerösteten Walnüsse entsteht ein tolles Aroma, wodurch es besonders gut mit herzhaftem Belag harmoniert.



Schwierigkeitsgrad:



Getreide: Kamut, Emmer, Weizen

Triebmittel: Lievito Madre

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 17,5-19 Stunden

Zeit am Backtag: 2,5-3 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten



🗳 Alle Zutaten für den Hauptteig, außer Salz, Walnüsse und Walnussöl, für 8-10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, noch bis zu 25 g Wasser unterkneten lassen.

🗳 Walnussöl und Salz hinzufügen und für 2 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit unterkneten.

🗳 Die Walnüsse zum Schluss kurz bei langsamer Geschwindigkeit oder von Hand unterkneten.

🗳 Den Teig für 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

🗳 Nach der Gehzeit vorsichtig rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben.

🗳 Für etwa 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗳 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Lievito Madre

- ▶ 20 g Lievito Madre
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre in dem Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach das Mehl hinzufügen und mit Hilfe einer Teigkarte vermischen. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 350 g Kamutmehl hell (Khorasan, alternativ Weizenmehl 812)
- ▶ 100 g Kamutmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 325 g Wasser
- ▶ 125 g Joghurt (Raumtemperatur)

Wasser, Joghurt und das gesamte Mehl kurz aber gründlich vermischen. Für 60 Minuten abgedeckt zur Autolyse stellen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 1,5 g Frischhefe)
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 50 g Walnüsse (geröstet und grob gehackt)
- ▶ 25 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Walnussöl

Schnelles Weizenkrüstchen

Für alle die es eilig haben, kommt dieses schnelle Brotrezept gerade richtig. Denn das Weizenkrüstchen kann schon nach gut drei Stunden fertig aus dem Ofen geholt werden. Es hat eine herrlich knusprige Kruste sowie eine weiche, saftige und lockere Krume. Das ideale Turbo-Rezept für den Brot-Engpass oder wenn besonders wenig Zeit zum Backen zur Verfügung steht.

Lievito Madre

- ▶ 75 g Lievito Madre (kalt, alternativ 3 g Frischhefe)
- ▶ 70 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 15 g Honig

Lievito Madre sowie Honig im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre
- ▶ 350 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 300-330 g Wasser
- ▶ 15 g Butter
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 5 g Backmalz (aktiv, optional)

☑ Die Lievito Madre zunächst mit 300 g des Wassers und den weiteren Hauptteig-Zutaten, bis auf Salz und Butter, für 2-3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mischen. Dann 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

☑ Danach Butter und Salz hinzugeben und für 2-3 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit einkneten. Bei Bedarf schluckweise noch bis zu 30 g Wasser mit einkneten.

☑ Für 2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Der Teig sollte sein Volumen dabei etwa verdoppeln. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☑ Anschließend den Teig zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 40-60 Minuten bei Raumtemperatur zu Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☑ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍞

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe, Lievito Madre

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 3,5-4 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5-4 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten



Mühlenfinder

PLZ 20000

Mühle Erks

Backen Sie Ihr Brot
mit unseren
wertvollen Zutaten!

Bioland

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

PLZ 50000

Horbacher Mühle

Horbacher Mühle
Prod. u. Handels GmbH

Oberhorbacher Str. 25
53819 Neunkirchen-Seelscheid
Telefon: 02247 / 300 102

Mail: shop@horbacher-muehle.de
www.horbacher-muehle.de

BLATTERT MÜHLE

Gesunde
Mühlenprodukte,
frisch aus dem
Schwarzwald!

79848 Bonndorf T. 07703-318
www.blattert-muehle.de

PLZ 70000

demeter SPIELBERGER Mühle

Beste Biomehle in großer
Vielfalt finden Sie im

- Bioladen
- In unserem Mühlenladen
- In unserem Onlineshop

Mehr unter spielberger.de

Spielberger GmbH, 74336 Brackenheim,
+49 (0) 7135 - 98 15-51

PLZ 80000

DRAX-MÜHLE

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

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



Zwiebelbrot



Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Weizenmehl 1050
- ▶ 200 g Roggenmehl 1370
(alternativ Roggenmehl 1150)
- ▶ 200 g Weizenmehl 812
(alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 500-560 g Wasser
- ▶ 60 g Röstzwiebeln
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 16 g Salz
- ▶ 15 g Schmalz
(alternativ Butterschmalz)
- ▶ 10 g Rübensirup
- ▶ 2 g Frischhefe

Dieses kräftig-herzhafte Brot bietet eine knackige Kruste und ein würziges Aroma. Die Krume ist schön locker, saftig und bleibt lange frisch. Ob zu einer zünftigen Brotzeit, als Beilage zu deftigen Gerichten oder als leckerer Pausensnack, dieses Zwiebelbrot lässt sich zu vielen Gelegenheiten genießen.

🗑️ Frischhefe, Anstellgut und Rübensirup in 500 g des Wassers auflösen. Dann die Mehle hinzufügen und alles für etwa 6 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑️ Danach Schmalz und Salz hinzufügen und für etwa 6 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit auskneten. Bei Bedarf noch bis zu 60 g Wasser mit einkneten.

🗑️ Die Röstzwiebeln zum Schluss kurz von Hand unterkneten.

🗑️ Den Teig für 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

🗑️ Nach der Gehzeit schonend rund oder länglich formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkorbchen geben.

🗑️ Für 60-80 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🗑️ Den Teigling nach der Gehzeit in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 60 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🗑️



Südtiroler Bauernkruste

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Lievito Madre, Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich
bis weich

Zeit gesamt: 21-22 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Die Südtiroler Bauernkruste besticht durch eine sehr saftige weiche Krume sowie ein besonderes Aroma. Denn im Teig verstecken sich nicht nur Apfel und geröstetes Altbrot, sondern auch der für Südtirol typische Brotklee. Durch die praktische kalte Stückgare über Nacht, braucht dieses Brot morgens einfach nur noch abgebacken zu werden.

🗑 Den Apfel schälen und grob raspeln.

🗑 Autolyseteig, Lievito Madre, Hefe, den geraspelten Apfel und Roggenmehl für etwa 8 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.

🗑 Für weitere 2-3 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit weiter kneten. Dabei das Quellstück, Salz, Backmalz und das Schmalz hinzugeben. Bei Bedarf noch schluckweise bis zu 40 g Wasser mit einkneten lassen.

🗑 Für 3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Dabei nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sich in dieser Zeit knapp verdoppelt haben.

🗑 Danach zu einem runden oder länglichen Laib formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Abgedeckt für 12-14 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

🗑 Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, zusammen mit einem großen Gusstopf.

🗑 Den Teigling direkt aus dem Kühlschrank in den vorgeheizten Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt etwa 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Für die letzten 10 Minuten das Brot aus dem Topf nehmen und ohne Topf weiterbacken. 🗑



Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.

Lievito Madre

- ▶ 60 g Lievito Madre
- ▶ 60 g Weizenmehl 550
- ▶ 30 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Madre sollte sich in dieser Zeit verdoppelt bis verdreifacht haben.

+

Quellstück

- ▶ 80 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 1-2 g Brotklee (alternativ Brotgewürz)

Die Zutaten für das Quellstück gründlich vermischen. Für 3-4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

+

Autolyseteig

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 220 g Wasser

Für den Autolyseteig Wasser und Mehl kurz verkneten und für 30 Minuten quellen lassen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 7 g Frischhefe, 100 g Weizenmehl 550 und 50 g Wasser)
- ▶ Quellstück
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 150 g Roggenmehl 1370
- ▶ 130 g Apfel
- ▶ 20-40 g Wasser (bei Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Schmalz (oder Butterschmalz)
- ▶ 1 g Frischhefe



Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide:

Weizen

Triebmittel: Hefe, Lievito Madre

Teigkonsistenz: mittelfest, fest

Zeit gesamt: 10,5-12,5 Stunden

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

Backzeit: 45 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 180°C

beim Einschießen

Zimtkringel

Süßer und luftiger Hefeteig trifft bei diesen Kringeln auf eine leckere Zimt-Zucker-Füllung. Ob als schmackhafter Stimmungsaufheller an ungemütlichen Regentagen oder einfach zum Kaffee: Der Zimtkringel hat das Potenzial zum neuen Lieblingsbrot. Saftig und super lecker.



☞ Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter, Öl und Salz, für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verkneten.

☞ Danach für 3-5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit weiterkneten. Dabei nach und nach die Butter in Stücken sowie Öl und Salz hinzufügen. Der fertige Teig löst sich vom Schüsselrand.

☞ Für 3-4 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 Stunde einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sich dabei mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

☞ Anschließend auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und schonend zu einem Rechteck von etwa 40 x 50 cm ausrollen.

☞ Für die Füllung zunächst die weiche Butter gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Dann Zucker, Vanillezucker, Zimt sowie Salz vermischen und gleichmäßig auf der Butter verteilen.

☞ Den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Die Enden leicht zusammendrücken. Die Teigrolle zu einer Schnecke formen. Ein großes rundes Gärkorbchen oder eine Schüssel mit Backpapier auslegen. Die Teigschnecke hineinlegen. Für etwa 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Tipp

Alternativ funktioniert bei diesem Rezept auch die kalte Übernachtgare: Die geformte Teigschnecke dazu für 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen, danach für 10-12 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen. Vor dem Backen für etwa 1 Stunde akklimatisieren lassen.

☞ In dieser Zeit den Ofen zusammen mit einem großen Topf auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Das Ei mit der Milch und dem Salz verquirlen. Die Teigschnecke damit großzügig einstreichen. Mit samt dem Backpapier in den heißen Topf heben und den Deckel schließen. Für 45 Minuten backen. Gleich zu Beginn der Backzeit die Temperatur auf 180°C senken. Nach dem Backen sofort mit etwas

Wasser abstreichen. 🍴

Lievito Madre

- ▶ 30 g Weizenmehl 550
- ▶ 15 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 30 g Lievito Madre

Die Lievito Madre in dem Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für etwa 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

+

Vorteig

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 280 g Milch (lauwarm)
- ▶ 5 g Frischhefe

Für den Vorteig die Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Mehl vermischen und abgedeckt für 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.



Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 5 g Frischhefe)
- ▶ Vorteig
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 50 g Butter (kalt)
- ▶ 20 g neutrales Öl
- ▶ 10 g Vanillezucker
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen

- ▶ 10 g Milch
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 Prise Salz

Füllung

- ▶ 80 g Butter (sehr weich)
- ▶ 50 g Zucker (braun, alternativ Vollrohrzucker)
- ▶ 10 g Vanillezucker
- ▶ 6 g Zimt
- ▶ 1 g Salz

Süßkartoffelkruste

Bei diesem rustikalen Brot mit röcher Kruste und saftiger, lockerer und weicher Krume ist die Frischhaltung besonders und gut das Brot kann auch prima eingefroren werden. Für die saftige Krume sorgt vor allem der Anteil an Süßkartoffelpüree, das außerdem zu einem milden aber besonderen Aroma beiträgt. In Kombination mit Dinkel- sowie Emmer-Vollkornmehl ist es ein wahrer Genuss.

Süßkartoffelpüree

- ▶ 250 g Süßkartoffeln
- ▶ 25 g Wasser

Die Süßkartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und für etwa 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Süßkartoffel ganz weich ist. Dabei ab und zu umrühren. Danach mit einem Pürierstab oder einem Mixer fein pürieren. Anschließend abgedeckt abkühlen lassen. Das Süßkartoffelpüree kann auch schon am Vortag hergestellt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

+

Lievito Madre

- ▶ 100 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 100 g Lievito Madre
- ▶ 50 g Wasser (lauwarm)

Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für etwa 3-4 Stunden abgedeckt bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt haben.

+

Autolyseteig

- ▶ 200 g Dinkelmehl 1050
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Emmernmehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
- ▶ 230 g Wasser

Wasser und Mehl kurz vermischen. Für 30 Minuten quellen lassen.

↓

Hauptteig

- ▶ Süßkartoffelpüree (Raumtemperatur)
- ▶ Lievito Madre
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 14 g Salz
- ▶ 10 g kalte Butter



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Dinkel, Emmer

Triebmittel: Lievito Madre

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 20,5-23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 3,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

☞ Süßkartoffelpüree und Lievito Madre zum Autolyseteig hinzufügen. Bei langsamer Geschwindigkeit für etwa 8 Minuten kneten. Danach Salz und Butter in Stücken hinzufügen und für 2-3 Minuten bei schneller Geschwindigkeit einkneten. Der Teig löst sich vom Schüsselrand.

☞ Für etwa 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen. Dabei nach 1 und 2 Stunden jeweils

einmal dehnen und falten. Danach im Kühlschrank für 10-12 Stunden abgedeckt zur Gare stellen.

☞ Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1 Stunde akklimatisieren lassen.

☞ Im Anschluss einen runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach oben ins bemehltes Gärkorbchen geben. Für 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten aus dem Topf nehmen und ohne Topf für etwa 15 Minuten fertig backen. ■



Backen ohne Kneten

So funktionieren
No-Knead-Brote

Das No-Knead-Prinzip (No Knead ist Englisch für „Kein Kneten“) ist altbewährt und wird schon lange in Italien angewandt. Aber erst 2006 verhalf ein Artikel in der New York Times dieser alten Technik zu größerer Bekanntheit in der Backszene. Auch in diesem Heft gibt es einige Rezepte, die nach dem No-Knead-Verfahren hergestellt funktionieren. Sie alle verbinden drei grundlegende Prozesse, die Gelingsicherheit garantieren.

Text:
Manfred Schellin

1) Unabhängig vom genutzten Getreide findet eine Verquellung von Wasser mit Stärke, Protein und anderen Bausteinen statt.

2) Bei weizenähnlichen Getreiden (Einkorn, Emmer, Dinkel) findet eine Strukturbildung statt. Es entstehen im Teig verschiedene Ebenen, so genannte Membranen, die zur Gashaltung befähigt werden.

3) Bei allen Getreidesorten entsteht Kohlenstoffdioxid als Stoffwechselprodukt aus dem Energiegewinn von Stärke.

Erst durch das Zusammenspiel dieser drei Prozesse entsteht ein schöner, voluminöser Laib. Einige Beispiele für einfache No-Knead-Brote im Topf gibt es in diesem Heft. Sie sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Die Zutaten für den Teig werden zunächst zusammen in eine Schüssel gegeben



Mit einer Teigkarte verrührt man die Zutaten nun von Hand einige Minuten



Wenn der Teig glatt ist, kann er weiterverarbeitet werden



Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Dinkel, Kamut
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	13-15 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Saatenkörnchen

Dieses sehr einfache Brot zieht sein kerniges Aroma aus Kamut und Dinkelvollkornmehl sowie reichlich Saaten. Alles zusammen sorgt für einen tolle Geschmack und ordentlich „Biss“. Aufgrund der langen Teigruhe kann hier auf ein Brühstück oder Quellstück verzichtet werden. Ein gesunder Sattmacher ohne großen Aufwand.

Teig-Zutaten

- ▶ 300 g Kamutmehl (Khorasan, hell, alternativ Weizenmehl 812)
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 370 g Wasser
- ▶ 80 g Sonnenblumenkerne (geröstet)
- ▶ 30 g Dinkelflocken (grob, geröstet, alternativ Dinkel-Malzflocken)
- ▶ 20 g Sesam (geröstet)
- ▶ 20 g Buchweizenschrot (fein, alternativ geröstete feine Haferflocken)
- ▶ 20 g Zitronensaft
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Anstellgut
- ▶ 10 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 3 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 1 g Frischhefe

Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.

☞ Alle Zutaten kurz mischen und abgedeckt für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☞ Danach den Teig schonend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkorbchen geben. Für etwa 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Derweil den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf fertig backen. ■



Fifty-Fifty

Ein einfaches Weizenbrot ohne Kneten mit 50 Prozent Vollkornanteil ergibt dieses einsteigerfreundliche Rezept. Es schmeckt kräftig-aromatisch, ist sehr saftig und sättigend. Durch die gute Frischhaltung und die einfache Art der Zubereitung eignet es sich hervorragend als Alltagsbrot.



Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 400 g Wasser
- ▶ 40 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Rübensirup (alternativ Honig)
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 1,5 g Frischhefe

📦 Alle Zutaten kurz vermischen. Für 8-10 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 45 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Danach schonend zu einem runden Brotlaib formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

📦 Für 1,5-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken, nach weiteren 20 Minuten den Brotlaib aus dem Topf nehmen und für 10 Minuten ohne Topf weiter backen. 📦

Tipp

1 g Frischhefe entspricht einer reiskorngroßen Menge.





Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 380 g Wasser
- ▶ 2 g Frischehefe
- ▶ 10 g Rübensirup
- ▶ 10 g Öl
- ▶ 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 19,5-23,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C

nach 20 Minuten

Schweizer Bauernbrot



In diesem Rezept findet hauptsächlich das aromatische und für die Schweiz typische Ruchmehl Verwendung. Alternativ kann aber auch ein Weizenmehl der Type 1050 verbacken werden, dann sollte allerdings mit der Schüttflüssigkeit etwas sparsamer umgegangen werden.

📦 Alle Zutaten kurz vermischen. Für 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Nach der Gehzeit schonend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 10-12 Stunden abgedeckt im Kühlschrank zur Gare stellen.

📦 Anschließend für 20-30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Den Backofen rechtzeitig zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 📦

Dinkelbrot

Ein Brot-Klassiker ohne Kneten, ausschließlich aus Dinkelmehl. Der sehr geringe Aufwand sowie eine saftige, lockere und aromatische Krume überzeugen bei diesem Brot. Das Dinkelweißbrot passt sowohl zu süßem als auch zu herzhaftem Belag und macht sich fast wie von selbst. Das perfekte Allround-Brot für die ganze Familie.

☞ Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen. Danach für 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

☞ Nach der Gehzeit den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen und vorsichtig etwas auseinanderziehen. Danach schonend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

☞ Für 1,5-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

☞ Rechtzeitig den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen.

☞ Für insgesamt 45 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 210°C senken, den Brotlaib aus dem Topf nehmen und ohne Topf zu Ende backen. 🍞

Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Dinkelmehl 630
- ▶ 270 g Wasser
- ▶ 20 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 8-10 g Salz
- ▶ 8 g Olivenöl
- ▶ 5 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 2 g Frischhefe

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich
Zeit gesamt:	11,5-14 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5-3 Stunden
Backzeit:	45 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C nach 20 Minuten







Rustikal

Das Rustikal ist ein klassisches No-Knead-Brot mit Roggenanteil. Als Triebmittel dient hier lediglich wenig Frischhefe. Die lange Teigruhe fördert ein leckeres Aroma und führt zu einer sehr guten Bekömmlichkeit. Der geringe Arbeitsaufwand sowie eine saftige und lockere Krume überzeugen bei diesem Brot und machen es sehr alltagstauglich.

Teig-Zutaten

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 400 g Wasser
- ▶ 20 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe



Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich bis weich
Zeit gesamt:	10,5-13 Stunden
Zeit am Backtag:	2,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

📦 Alle Zutaten kurz vermischen. Für 8-12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1, 2 und 4 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Den Teig nach der Gehzeit rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

📦 Für etwa 90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 📦

Olivenbrot

Schwierigkeitsgrad:



Getreide:

Weizen

Triebmittel:

Lievito Madre

Teigkonsistenz:

mittelfest

Zeit gesamt:

17-18,5 Stunden

Zeit am Backtag:

2-2,5 Stunden

Backzeit:

50 Minuten

Starttemperatur:

250°C

Backtemperatur:

220°C

nach 20 Minuten

Dieses mediterrane Olivenbrot ohne Kneten wird nur mit dem italienischen Sauerteig Lievito Madre getrieben. Es hat eine lockere und saftige Krume und ist sehr einfach in der Zubereitung. Das perfekte Beilagenbrot zum Grillen oder zu mediterranen Gerichten.

☞ Alle Zutaten, außer die Oliven, kurz aber gründlich zu einer homogenen Masse vermengen. Anschließend die ganz nach belieben zerkleinerten Oliven untermischen. Den Teig abgedeckt für 12 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

☞ Nach der Gehzeit schonend rundformen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. ☒

Lievito Madre

- ▶ 20 g Lievito Madre
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Wasser (lauwarm)

Die Lievito Madre im Wasser auflösen und schaumig aufschlagen. Danach gründlich mit dem Mehl verkneten. Für etwa 3-4 Stunden bei 26-28°C reifen lassen. Die Lievito Madre sollte sich in dieser Zeit mindestens verdoppelt bis verdreifacht haben.

Hauptteig

- ▶ Lievito Madre (alternativ 2 g Frischhefe)
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß fein)
- ▶ 340 g Wasser
- ▶ 100 g Oliven (schwarz)
- ▶ 15 g Olivenöl
- ▶ 10 g Backmalz (inaktiv, alternativ Honig)
- ▶ 10 g Salz





Bauernbrot

Das Ergebnis dieses Rezepts ist der Brotklassiker schlechthin. Durch die lange Gehzeit bekommt die saftige Krume einen hervorragenden Geschmack. Mit sehr wenig Aufwand und ohne viel Brotback-Equipment kann so ein einfaches aber sehr schmackhaftes Mischbrot aus dem Ofen gezogen werden.

📦 Alle Zutaten von Hand vermischen. Für 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Nach der Gehzeit schonend rund formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

📦 Für 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen, einschneiden und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. 🍴

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen, Roggen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	11-14,5 Stunden
Zeit am Backtag:	2-2,5 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 20 Minuten

Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Weizenmehl 1050
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 360 g Wasser
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 10 g Sonnenblumenöl
- ▶ 2 g Frischhefe



Teig-Zutaten

- ▶ 400 g Weizenmehl 812
(alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 370 g Wasser
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 2 g Frischhefe

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelweich

Zeit gesamt: 23,5-27,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1,5 Stunden

Backzeit: 50 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 220°C
nach 20 Minuten

Aromakruste

Bei diesem hellen und aromatischen Mischbrot, das ganz ohne Kneten auskommt, fördert die lange Gare eine saftige, lockere Krume mit aromatischem Geschmack und gleichzeitig eine gute Frischhaltung. Hier lautet das Motto: Wenig Aufwand für großen Brotgenuss. Durch die einfache Zubereitung ist die Aromakruste auch besonders gut für Backanfänger geeignet.

☞ Alle Zutaten homogen vermischen. Für 8-10 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

☞ Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem runden Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben.

☞ Für 14-16 Stunden abgedeckt im Kühlschrank zur Gare stellen.

☞ Den Backofen am Backtag zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Den Teigling in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 15 Minuten den Deckel entfernen. ■





Wildes Brot

Hier kommt ein klassisches Weizenbrot ohne Kneten in einer „wilden“ Version mit Hefewasser. Durch die Wildhefen bekommt die saftige Krume eine herrlich unregelmäßige Porung und einen hervorragenden Geschmack. Die Zeit sorgt hier für ein tolles Aroma – und das mit nur vier Zutaten.

Teig-Zutaten

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Hefewasser
(alternativ 200 g Wasser
und 1 g Frischhefe)
- ▶ 170 g Wasser
- ▶ 12 g Salz

Für Einsteiger geeignet

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefewasser
Teigkonsistenz:	mittelweich bis weich
Zeit gesamt:	21 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	50 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C nach 15 Minuten

📦 Alle Zutaten kurz vermischen und dann für zirka 18 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 und 3 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

📦 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen. Schonend rund formen und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Für etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen. In dieser Zeit den Backofen zusammen mit einem großen Gusstopf auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

📦 Den Teigling nach der Gehzeit in den heißen Topf stürzen und den Deckel schließen. Für insgesamt 50 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Temperatur auf 220°C senken. Nach weiteren 20 Minuten den Deckel entfernen. 🍴



Glossar

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 Sauer-teigaromas. 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 Luft-sauerstoff 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.

Brühstück – gehört zur Gruppe der Nullteige innerhalb der Vorstufen. Es dient der Verquellung größerer 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 gemalenes Brot überbrüht werden. Dieses Altbrot bindet etwa die dreifache Menge seines Eigengewichtes an Wasser.

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


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

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

Fensterfest – 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.



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%.

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



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

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

Ofentrieb – Beschreibt die Volumenzunahme des Teiges während des Backvorgangs. Die Volumenzunahme erfolgt einerseits physikalisch durch Ausdehnung der vorhandenen Gär-gase, andererseits biologisch durch Produktion von Gär-gas 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 passende Variante ist das Verquellen über 8 bis 12 Stunden bei 6 bis 8°C im Kühlschrank. Um enzymatischen Abbau und Fremd-gärung zu verhindern, kann die Salzmenge des Hauptteiges mit in das Quellstück einge-rührt 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.

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 Einschließen 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>



Starter – siehe **Anstellgut**

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 Gebäckigenschaften 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).

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.



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, wenngleich 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

Das nächste **BROT-Sonderheft** erscheint im **April 2020**.

Darin dreht sich alles um **BROT zum Grillen**. Mit kreativen Rezepten für das perfekte Barbecue.



HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

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

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION

Jan Schnare

AUTOREN

Sonja Bauer, Manfred Schellin

FOTOS

Sonja Bauer

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

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

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke, Julia Großmann

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@brot-magazin.de

DRUCK

Grafisches Centrum Cuno
GmbH & Co. KG
Gewerbering West 27, 39240 Calbe

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT

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

BEZUG

Backen im Topf ist eine Sonder-
publikation der Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-,
Zeitschriften- und
Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

EINZELPREIS

Deutschland: € 8,50
Österreich: € 9,40
Schweiz: sFr 12,90
Benelux: € 9,80

GROSSO-VERTRIEB

VU Verlagsunion KG
Meißberg 1
20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Bei-
träge kann keine Verantwortung
übernommen werden. Mit der
Übergabe von Manuskripten,
Abbildungen, Dateien an den
Verlag versichert der Verfasser,
dass es sich um Erstveröffent-
lichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran
geltend gemacht werden können.

Backen im Topf

Ein Sonderheft der
Zeitschrift BROT



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

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

Jetzt bestellen



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

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



GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

Aromatisches Baguette, luftiges Ciabatta, herzhaftes Roggenbrot –
bongu.de liefert Europas beste Mehle aus einer Hand



Mit bon'gu-Mehlen hat
Dietmar Kappl (homebaking.at)
auf internationalen Brotwettbewerben
vielfach Goldmedaillen gewonnen

bongu.de & homebaking.at: vereinte Online-Kompetenz in Mehl & Bäckerei für beste Ergebnisse.
Kaufen Sie auf bongu.de und erhalten blitzschnell ihr Wunschmehl per Post.