

**Brötchen**  
Baguette und Co.

# Brötchen Baguette und Co.

**KREATIVE IDEEN FÜR BEKÖMMLICHES KLEINGEBÄCK**

## FOTO-ANLEITUNGEN

Schritt für Schritt zum  
perfekten Ergebnis



Foto: ZDF/Sabine Finger

**VOM BROT-EXPERTEN ERKLÄRT**

Das perfekte Kleingebäck  
für Zuhause

## BASISWISSEN BACKEN

Schwaden, Gare, Reife:  
Darauf kommt es an

**SÜSS & HERZHAFT**

Mehr als  
**35 Rezepte**  
Kreativ  
& klassisch



# Kleines Gebäck, großer Geschmack

Brötchen, Baguette und Brezeln: So gelingen sie auf jeden Fall



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 BROTfibel. 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 BROTfibel 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](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)  
oder 040/42 91 77-110



# EDITORIAL

## Liebe Leserinnen, liebe Leser.



Semmeln, Schrippen oder Wecken - Brötchen haben viele verschiedene Namen. Doch eines verbindet die regional unterschiedlich bezeichneten Kleingebäcke: Sie sind so beliebt wie nie. Und mit ihnen eine ganze Palette an kompakten Backstuben-Klassikern. Denn was gibt es Besseres als ein buttriges Croissant zum Frühstück, ein krachendes Baguette zum Grillen oder ein paar luftige Scheiben Ciabatta als Beilage zum Salat?

In diesem Heft gibt es all die leckeren Klassiker auf einen Schlag. Von einfachen Kaisersemeln über herzhaftes Dinkelbrötchen bis hin zur Laugenbrezel ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Neben Kleingebäcken, die man in fast jeder Backstube findet, gibt es in diesem Heft aber auch noch jede Menge weitere kreative Rezepte für herzhaftes und süße Leckereien.

Wie wäre es zum Beispiel mit Zimtstangen, die perfekt zum Frühstück, aber auch zum Nachmittagskaffee passen? Die Purple-Cheese-Rolls hingegen sind nicht nur etwas fürs Auge sondern warten in ihrem Inneren auch mit einer käsigen Überraschung auf. Und wer es ganz exotisch mag, kann dank eines mit Safran verfeinerten Baguettes ganz neue Geschmackswelten entdecken.

Besonderen Wert haben wir dabei darauf gelegt, dass die Rezepte nicht nur vielfältig sind, sondern auch einfach nachgebacken werden können. Speziell die aufwändigeren Rezepte beinhalten daher bebilderte Anleitungen, die Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess führen.

Außerdem haben wir die wichtigsten Tipps zum Backen noch einmal in einem Grundlagenartikel zusammengefasst: Wie schwadet man richtig? Woran


erkennt man die perfekte Gare eines Teiglings? Und wie kann man chemische Backmittel natürlich ersetzen? Das sind nur einige Fragen, die darin beantwortet werden. Apropos Fragen: Brot-Experte Bernd Kütscher nimmt Euch in einem exklusiven Interview mit auf eine interessante Reise in die Welt des Kleingebäcks.


Egal, ob Eure liebste Mahlzeit Frühstück, Mittag oder Abendbrot ist, auf den folgenden Seiten findet Ihr auf jeden Fall viele passende Rezepte dafür.


Herzliche Grüße

Jan Schnare  
Redaktion **Brötchen, Baguette und Co.**

**Brötchen, Baguette und Co.** ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für gesundes und bekömmliches Backen.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

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

Unsere Facebook-Gruppe:

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

# Inhalt



## Verschiedenes

<b>Editorial</b>	Seite 3
<b>Mühlenfinder</b>	Seite 35
<b>Inspiration</b> Interessante Bücher und Blogs	Seite 36
<b>BROTladen</b> Nützliche Helfer fürs heimische Backen	Seite 60
<b>Neuheiten</b> Interessante Produkte zum Backen	Seite 80
<b>Glossar</b>	Seite 95
<b>Vorschau/Impressum</b>	Seite 98



6 Sonntags-Semmeln



8 Baguettes



11 Sesam-Seelen



12 Walnuss-Malz-Brötchen



18 Erdbeer-Mäuschen



20 Panini



22 Mandelhörnchen



24 Pizzabrötchen



26 Laugenbrezeln



29 Koloböckchen



30 Knusprige Apfel-Fladen



32 Rustikus



34 Klassisches Ciabatta



38 Safran-Baguettes



40 Kaisersemeln



43 Poppy-Sunshine-Rolls



44 Mohnzöpfe



46 Dinkel-Milchbrötchen



54 Bauernstangen mit Quark



56 Purple-Cheese-Rolls



58 Italienische Brötchen



66 Halbmonde



68 Croissants



70 Ciabatta-Brötchen



72 Mohn-Käse-Stangen

# Grundlagen

**Im Gespräch**  
Brot-Experte Bernd Kütscher  
über Kleingebäck

Seite 14

**Gewusst wie**  
Mit diesen Tricks gelingt  
Kleingebäck perfekt

Seite 48



74 Hafer-Zöpfli



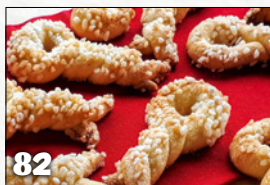
75 Dinkelbrötchen



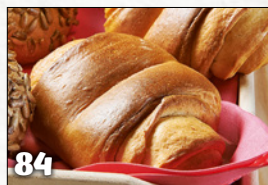
76 Zimt-Zucker-Kringel



78 Nuss-Zimt-Baguette



82 Flachswickel



84 Zimbrötchen



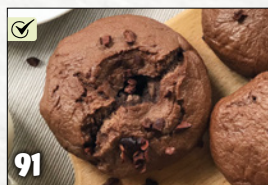
86 Baguette-Brötchen



88 Bagels



90 Frühstücksmuffins



91 Schoko-Brötchen



92 Vanille-Donuts



94 Ciabatta

✓ Glutenfrei

## Wie dieses Heft funktioniert

### Vorab

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

### Philosophie

Im Mittelpunkt stehen Backwaren mit langer Garzeit. Sie machen nicht mehr Arbeit als schnelle Exemplare, die Teige reifen nur länger. Denn immer mehr Forschungen weisen darauf hin, dass viele Menschen Probleme mit der Verträglichkeit von Brötchen und Co. 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 Gebackene 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 Rezept einen Schwierigkeitsgrad zugeordnet.

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

Die Bewertung richtet sich danach, wieviel Aufwand und Vorkenntnis für die Zubereitung 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 Sauerteiggebäck 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

Backen 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](http://www.baeckerlatein.de)

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

@brotmagazin

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

/BrotMagazin

[facebook.com/groups/brotforum](https://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](http://www.brot-magazin.de/korrekturen)

# Sonntags-Semmeln

Egal ob Samstag, Sonntag oder wochentags – die einfachen Frühstücksbrötchen sind herrlich knusprig und aromatisch. Sie werden morgens nur noch ganz entspannt in den Ofen geschoben und kommen dann pünktlich raus, wenn der Tisch gedeckt und der Kaffee gekocht ist.

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	18-20 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschleusen, nach 10 Minuten ablassen

☞ Hefe und Honig zum Autolyseteig geben und für 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten.


☞ Dann das Salz hinzufügen und für weitere 3-5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten. Wenn der Teig zu trocken ist, das restliche Wasser schluckweise mit einkneten.


☞ Für etwa 6 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten. Der Teig sollte sein Volumen in dieser Zeit knapp verdoppelt haben.


☞ Im Anschluss auf einer bemehlten Arbeitsfläche 9 gleich große Teiglinge abstechen. Locker rundformen und 10 Minuten entspannen lassen. Anschließend länglich formen. (Bilder 1 + 2)








Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 /cookieundco

 www.cookieundco.de

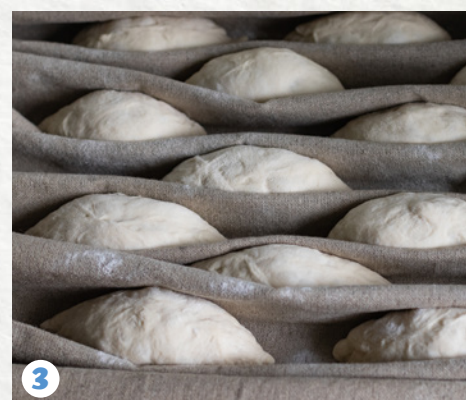
-  Mit dem Schluss nach oben auf ein Backblech in ein Bäckerleinen oder Geschirrtuch legen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden. (Bild 3)
-  Das Ganze in eine leichte Plastiktüte geben, verschließen und über Nacht für 10-12 Stunden in den Kühlschrank geben.
-  Rechtzeitig den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
-  Die Teiglinge aus dem Kühlschrank holen, mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen, einschneiden und 20-22 Minuten backen. Sofort zu Beginn schwaden.
-  Nach 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 200°C Ober-/Unterhitze senken. ■



1



2



3

## Autolyseteig

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 270 g Wasser
- ▶ 50 g Schmand

Die Zutaten kurz vermischen und für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## Hauptteig\*

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

\*Ergibt 9 Stück

# Baguettes

Baguettes gehören nicht nur zu den bekanntesten Brotsorten überhaupt, sie stehen auch wie kaum ein anderes Lebensmittel für die französische Küche. Kein Wunder – schließlich sind die krossen Stangenbrote mit der fluffigen Krume tolle Begleiter in der mediterranen Küche, beim Grillen oder auch ganz einfach mit Butter-Flöckchen serviert.

- ☞ Alle Zutaten für etwa 8-10 Minuten auf schnellerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten und danach für 1,5 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Alle 30 Minuten dehnen und falten.
- ☞ Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt für 12 Stunden im Kühlschrank lagern.
- ☞ Im Anschluss den Teig in 5 gleich große Portionen von jeweils etwa 190 g teilen. Jedes Teigstück jeweils locker zu einem Zylinder aufrollen. Die Zylinder 15 Minuten mit dem Schluss nach unten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen. (Bild 1 + 2)
- ☞ Danach die vorbereiteten Zylinder zu Baguettes formen. Dazu die Teiglinge mit dem Schluss nach oben auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. (Bild 3)
- ☞ Von oben beginnend den Teig an der langen Seite fassen und zur Mitte hin einklappen. (Bild 4 + 5)







## Vorteig

- ▶ 55 g Ruchmehl
- ▶ 40 g Wasser
- ▶ 2 g Frischhefe
- ▶ 1 g Salz


Die Zutaten 3-5 Minuten langsam vermischen und dann für 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Anschließend für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Der Vorteig kann bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ 500 g Weizenmehl T65 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 350 g Wasser
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe

\*Ergibt 5 Stück

Rezept & Bilder: Olga Rau

 @bakedicted

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	41 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	250°C
Schwaden:	beim Einschleiben, nach 10 Minuten ablassen



☞ Den Teigling drehen, die eben eingeklappte Seite befindet sich nun unten. Den Teig wieder der Länge nach zur Mitte einklappen. (Bild 6)

☞ Direkt im Anschluss, ohne den Teigling zu drehen, nochmals der Länge nach zur Mitte einklappen. (Bild 7)

☞ Zu guter Letzt nochmals von oben beginnend der Länge nach einklappen und den Schluss diesmal verschließen. Dazu den Teig etwas andrücken und danach locker etwas ausrollen. (Bild 8 + 9)

☞ Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Geschirrtuch oder Bäckerleinen legen und abgedeckt für 40-50 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

☞ Den Ofen rechtzeitig auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☞ Die Baguettes mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech oder -papier geben und auf der Oberseite mehrfach schräg einschneiden. (Bild 10 + 11)

☞ In den Ofen geben und nach 1 Minute schwaden. Nach 10 Minuten den Schwaden abziehen lassen und weitere 10 Minuten fertig backen. 🍞



### Tip:

Statt die Baguettes mehrfach schräg einzuschneiden, kann man sie auch mit einem einzelnen Längsschnitt versehen.

# Sesam-Seelen


Klassische Seelen werden meist mit Kümmel und grobem Salz bestreut. Doch auch mit Sesam schmecken die berühmten schwäbischen Gebäckstangen ganz hervorragend. Den Spagat zwischen feinsplittriger Kruste, fluffiger Krume und den nussigen Sesam-Aromen schafft kaum ein anderes Gebäck.



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Dinkel
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	27,5-31,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C beim Einschließen
Schwaden:	beim Einschließen

## Tipp:

0,1 g Frischhefe entspricht etwa einer Reiskorn-großen Menge.

Rezept & Bild:  
Michelle Deschner  
 @mimipustebume

## Vorteig

- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 0,3 g Frischhefe

Die Zutaten für den Vorteig miteinander vermischen und abgedeckt 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

## Quellstück

- ▶ 6 g Flohsamenschalen
- ▶ 150 g Wasser

Die Flohsamenschalen mit dem Wasser übergießen und mindestens 15 Minuten verquellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 12 g Olivenöl

ZUM BESTREUEN:  
▶ Sesam

🌀 Die Hauptteig-Zutaten, bis auf das Öl, 5-10 Minuten langsam vermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Danach das Öl zugeben und kurz mit in den Teig einarbeiten.

🌀 Den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 20, 40 und 60 Minuten mit feuchten Händen jeweils einmal dehnen und falten. Danach den Teig für 20-24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Er sollte auf der Oberfläche Blasen werfen.

🌀 Am Backtag den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🌀 Den Teig vorsichtig auf eine nasse Arbeitsfläche geben, etwas mit den Händen abziehen und nach Geschmack mit Sesam bestreuen.

🌀 Mit nassen Händen (mit dem Handrücken – dabei wirken die Hände wie eine Teigkarte, die den Teig absticht und über die nasse Fläche nach vorn zieht) oder einer großen Teigkarte längliche Teiglinge vom Teig abziehen und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei die Hände immer wieder feucht machen.

🌀 Die Teiglinge in den Ofen geben, schwaden und die Temperatur auf 220°C reduzieren. 20 Minuten backen. 🍳



Außen sehen die schnell gemachten Brötchen rustikal und lecker aus, während im Inneren dank Roggenmalz und Walnusstücken ein kräftiges Aroma wartet. Besonders praktisch sind die wohlschmeckenden Brötchen für Kurzentschlossene – denn sie stehen selbst ohne Vorbereitung in gut drei Stunden frisch und warm auf dem Tisch.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 275 g Hartweizengrieß
- ▶ 85 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 375 g Wasser
- ▶ 150 g Buttermilch
- ▶ 95 g Walnuskerne (in kleinen Stückchen)
- ▶ 30 g Roggenmalzpulver (inaktiv)
- ▶ 25 g Walnussöl
- ▶ 25 g Salz
- ▶ 20 g Zucker (braun)
- ▶ 20 g Frischhefe
- ▶ 3 g Backmalz (aktiv)

### AUSSERDEM:

- ▶ Hartweizengrieß

\*Ergibt 16 Stück

Die Hefe und das Backmalz im Wasser auflösen, dann alle Zutaten, bis auf das Salz und die Walnusstückchen, so lange schnell verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Erst dann das Salz und die Walnusstückchen dazugeben und 3 Minuten schnell mit unterkneten lassen.

Nun den Teig rund formen, in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 2 Stunden in einer Decke eingewickelt, an einer warmen Heizung oder in einer Gärbox bei etwa 26°C gehen lassen. Alternativ kann man den Teig auch etwa 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Teig danach auf eine mit Hartweizengrieß bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck von etwa 1 cm Dicke ausrollen.

Aus dem Rechteck 16 Quadrate von 6-8 cm Kantenlänge abstechen, mit Hartweizengrieß bemehlen und auf ein Backblech legen. Abgedeckt für 45 Minuten erneut an einem etwa 26°C warmen Ort gehen lassen (alternativ 1,5 Stunden bei Raumtemperatur).

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

Die Brötchen in den Ofen geben und schwaden. Nach 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf abziehen zu lassen. Danach weitere 5-7 Minuten backen, bis die Brötchen beim Klopfen gegen die Unterseite schön hohl klingen. ■



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann-Verlag erschienen und hat 112 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.

Schwierigkeitsgrad:	☆☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	3,5-7 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5-7 Stunden
Backzeit:	15-17 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



# Walnuss-Malz- Brötchen

# Die kleine große Vielfalt

Brot-Experte **Bernd Kütscher** über Kleingebäck

Brötchen, Baguettes und Brezeln sind auf den ersten Blick recht unterschiedlich. Dennoch verbindet die drei beliebten Backwaren eine Eigenschaft: Sie alle sind Kleingebäck. Welche Kriterien entscheidend sind, damit etwas Gebackenes in diese Kategorie fällt, weiß Bernd Kütscher. Der Back-Experte hat nicht nur schon unzählige Kleingebäcke selbst hergestellt, er bewertet sie auch regelmäßig bei den Bäcker-Weltmeisterschaften.

## Herr Kütscher, was genau ist eigentlich Kleingebäck?

Nach dem Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches sind Kleingebäcke kleine Brotgebäcke von höchstens 250 Gramm Gewicht. Brote sind dort ebenfalls genau definiert. Bei mehr als 10 Teilen Fett und Zucker auf 90 Teile Getreideerzeugnisse spricht man zum Beispiel nicht mehr von Brot und Kleingebäcken, sondern von Feinen Backwaren. Daher sind Butterhörnchen, Plunderschnecken, Croissants, Kekse und Co. per Definition keine Kleingebäcke.

## Wie viele Sorten Kleingebäck gibt es in Deutschland?

Im Gegensatz zur Zahl der Brotsorten, ist die Zahl der am Markt verfügbaren Kleingebäcke nie erfasst worden. Frühere Schätzungen gingen einmal von 1.200 verschiedenen Kleingebäcken aus. Aus meiner Sicht ist das aber Spekulation.

## Welches sind denn die typischen Vertreter von Kleingebäck?

Klassische Vertreter von Kleingebäcken sind Weizenbrötchen wie zum Beispiel Kaiserbrötchen oder Schnittbrötchen, Roggenbrötchen, Brötchen aus Vollkornmehl oder mit Saaten, Laugengebäcke, aber auch Burger-Buns oder regionaltypische Gebäcke wie etwa die schwäbische Seele. Die Vielfalt der Kleingebäcke ist groß.





**Viele Saatenbrötchen wurden vor etwa 40 Jahren von der Bio-Szene eingebracht und später von den konventionellen Bäckereien übernommen**

**Vergleicht man einen Weizenbrotteig mit einem Weizenbrötchenteig – worin liegen die Unterschiede?**

Das kommt natürlich sehr auf den Einzelfall an. Weizenbrotteige haben oft eine höhere Teigausbeute, sind also weicher. Bei Weizenbrötchen wird häufiger mit Malz gearbeitet, manchmal auch mit Emulgatoren wie zum Beispiel Lecithin, um den Verbrauchererwartungen nach einem gewissen Volumen besser zu entsprechen.

**Hat sich die Herstellung von Kleingebäck über die letzten Jahrzehnte verändert?**

Ja, auf jeden Fall. Die Qualität früherer Backwaren war insgesamt viel bescheidener als sie heute glorifiziert wird. Lange ging es ja gar nicht um Aroma, sondern darum, satt zu werden. Mein Vater, der auch Bäckermeister ist, hat mir berichtet, dass etwa in den 1970er-Jahren der Verbraucherwunsch aufkam, dass Brötchen möglichst groß sein sollten. In der Folge kamen hohe Hefemengen und viele Emulgatoren zum Einsatz, die ein großes Volumen erzeugten. Seit vielen Jahren sind jedoch wieder eher kleinere, geschmackvolle Brötchen aus der Langzeitführung im Trend. Ich kann das nicht so



**Brötchen sind eher ein Phänomen aus dem deutschsprachigen Raum. In anderen Ländern sind beispielsweise kleine Flatenbrote sehr verbreitet**

**Bernd Kütscher**

Bernd Kütscher ist Direktor der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim und Geschäftsführer des Deutschen Brotinstituts in Berlin. Vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft wurde er in die Deutsche Lebensmittelbuchkommission berufen. Als gelernter Bäckermeister coacht er unter anderem die Deutsche Bäckernationalmannschaft, schreibt Fachbücher und leitet als Jurypräsident Weltmeisterschaften der Backbranche.



Was viele gemeinhin als Kleingebäck bezeichnen – Cookies und Kekse – sind tatsächlich Feingebäcke, da sie, bezogen auf die Getreidemenge, mehr als 10 Prozent Zucker und Fett enthalten



Sonntagsbrötchen, Semmeln, Normale – klassische Weizenbrötchen haben viele Namen und zählen zu den beliebtesten Vertretern der Kleingebäcke

genau abgrenzen, schätze aber, dass dieser Trend so Ende der 1980er-Jahre losging und sich danach deutlich verstärkt hat. Ölsaaten als Zutat, und damit auch die vielen Saatenbrötchen, wurden vor etwa 40 Jahren von der Bio-Szene eingebracht und später von den konventionellen Bäckereien übernommen. Dies hat die Vielfalt der Kleingebäcke deutlich erhöht. Auch die heutige Welt der Vor- und Sauerteige wächst, und damit die Reduktion von Hefe zugunsten von natürlicher Fermentation aus der Sauerteiggärung.

### Ist Kleingebäck etwas typisch Deutsches oder gibt es diese Gebäckkultur auch in anderen Ländern?

In der Tat findet man in vielen Ländern kaum Brötchen. Stattdessen werden Brotstücke verzehrt, in Frankreich etwa das Baguette und in vielen südlichen Ländern das Fladenbrot. Letzteres dient oft auch als Teller- und Besteck-Ersatz. Mit Zucker oder Fett angereicherte Kleingebäcke – hierzulande wie gesagt Feine Backwaren genannt – findet man hingegen in sehr vielen Ländern der Welt, in Frankreich etwa das Croissant, in den USA die Donuts oder in England die Scones.

### Warum schmecken Baguettes in Deutschland immer anders als in Frankreich?

Kennen Sie das Phänomen, dass Sie an einem weinseeligen Abend im Urlaub einen tollen Wein entdecken, eine Kiste davon mitnehmen und zwei Wochen später feststellen, dass er ihnen überhaupt nicht schmeckt? Der Genuss von Getränken und Speisen ist also immer auch von der eigenen Stimmung

und der Umgebung abhängig. Ein Baguette wird im sonnigen Südfrankreich daher immer besser schmecken als bei Regenwetter in Wanne-Eickel. Fakt ist aber, dass viele Bäcker in Deutschland sich – auch dank der Kurse in der Bundesakademie Weinheim – französische Rezepte und Verfahren angeeignet haben. Sie kaufen für ihr Baguette eigens französisches Mehl ein und backen in allerbesten Qualität auf Augenhöhe mit den französischen Kollegen.

### Was macht Kleingebäck so beliebt?

Fast 80 Prozent aller Haushalte in Deutschland sind heute Kleinsthaushalte mit ein bis zwei Personen. Da ist ein Brot mit oft 500 oder gar 750 Gramm Gewicht meist schon zu groß. Insofern boomen Kleingebäcke, aber auch kleine Brote wie zum Beispiel Baguette und Ciabatta. Leider boomen genau deswegen auch industrielle Toast- und Sandwichbrote, von denen man ein paar Scheiben entnehmen und danach die Plastikpackung wieder zudrehen kann. Diese Brote schimmeln ja oft über Wochen nicht. Ich persönlich finde das eher bedenklich.



In den USA wird Kleingebäck meist eher in Form von Süßwaren konsumiert. Besonders beliebt sind Donuts





Alles, was nicht mehr als 250 Gramm wiegt und mit weniger als 10 Prozent Zucker und Fett, bezogen auf die Getreidemenge, auskommt, darf sich Kleingebäck nennen. Klassische Butter-Croissants zählen daher nicht dazu

**Welche Art von Kleingebäck sind für Back-Neulinge besonders einfach herzustellen?**

Grundsätzlich kann man alles lernen, doch für den Anfang wird ein hefefeglockertes Weizenbrötchen nach einem guten, einfachen Rezept wohl die beste Option sein. Danach kann man ein wenig mit den Zutaten spielen. Oder mit den Formen, bis hin zur Brezel.

**Brötchen oder Brezeln vom Bäcker schmecken oft nur am Tag, an dem sie gekauft wurden. Woran liegt das?**

Ganz einfach: Je kleiner das Gebäck, desto schneller altert es. In gewissen Grenzen kann man zwar die Verzehrfrische durch leichtes

**Aufbackbrötchen sind besonders beliebt. Wer seine Brötchen jedoch frisch beim Bäcker kauft oder sogar selbst backt, spart Transportwege, Verpackungen und schont so die Umwelt**



Anfeuchten und Aufbacken am Folgetag zurück holen, doch es geht nichts über ein Brötchen frisch aus dem Backofen. Sofern es nicht am gleichen Tag gegessen werden kann, ist das Verpacken in Frischhaltebeutel und Einfrieren die beste Option.

**Apropos Einfrieren: Was ist eigentlich von Tiefkühlbackwaren zum Selbstaufbacken zu halten?**

Ich persönlich bin kein großer Freund davon, weil ich den Prozess dahinter nicht notwendig finde. Bei regionalem Einkauf



Burgerbrötchen entstehen meist aus Weizenteigen und wiegen 250 g. Sie zählen auch zu den Kleingebäcken



In Frankreich sind Coissants neben Baguettes beliebte Vertreter kleiner Backwaren. Per deutscher Definition sind es jedoch keine Kleingebäcke, da ihr Fettanteil zu hoch ist

vom Bäcker erspart man der Umwelt eine Menge Energie, Transportwege und Plastikmüll. Was die Qualität angeht, so ist diese letztlich immer Geschmackssache. Es gibt offenbar genügend Kunden, die diese Produkte kaufen, sei es aus Überzeugung, wegen des Preises oder aus Bequemlichkeit.

**Was ist Ihr liebstes Kleingebäck?**

Das hängt sehr vom Anlass ab. Zum Frühstück genieße ich gerne mal ein ofenfrisches Weizenbrötchen mit Marmelade, schätze je nach Gelegenheit aber auch Vollkornbrötchen, Laugenbrezel oder Dinkelbrötchen. ■



**Tipp:**

1 g Frischhefe  
entspricht der Größe  
einer Kichererbse.

# Erdbeer-Mäuschen

Wer hat sich denn da auf den Frühstückstisch geschlichen? Sind das etwa kleine Mäuse? Genauer gesagt sind es Erdbeer-Mäuschen. Die fruchtige Buttermilch sorgt bei diesem süßen Gebäck nicht nur für ein leckeres Aroma, sondern auch für eine fluffige und wattig-weiche Krume. Dazu passen süße Aufstriche, die Mäuschen schmecken aber auch pur.

🌀 Alle Zutaten, bis auf die Rosinen, 5-10 Minuten schnell verknetet und abgedeckt bei Raumtemperatur 10-12 Stunden langsam gehen lassen. Nach 1 Stunde einmal dehnen und falten.

🌀 Den Teig in 12 gleichgroße Teile zu je 75-80 g teilen. Von jedem Teigstück ein etwa Walnuss-großes Stück Teig abnehmen.

🌀 Die größeren Stücke rund schleifen und entspannen lassen. In der Zwischenzeit aus den kleinen Teigstücken etwa 5 cm lange Rollen formen. Ebenfalls kurz entspannen lassen. (Bild 1)

🌀 Jetzt die runden Teiglinge zu Tropfen formen. (Bild 2)

🌀 Auf dem hinteren Teil die kleine Teigrolle als Schwänzchen auflegen. (Bild 3)

🌀 Zwei Rosinen als Augen in den Teig drücken. (Bild 4)

🌀 Das Ei verquirlen und die Mäuschen damit bestreichen. Dann abgedeckt bei Raumtemperatur 45-60 Minuten gehen lassen. Falls erforderlich die Rosinen nochmal etwas eindrücken.

🌀 Währenddessen den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🌀 Vor dem Backen die Mäuschen ein zweites Mal mit Ei bestreichen. Etwas oberhalb der Rosinen-Augen mit einer Schere den Teig zweimal nebeneinander einschneiden, sodass Ohren entstehen. (Bild 5)

🌀 Die Mäuschen in den Ofen geben und die Temperatur sofort auf 190°C Grad senken. Für 20-23 Minuten backen. 🍴

**Schwierigkeitsgrad:** ★★☆☆

**Getreide:** Weizen

**Triebmittel:** Hefe

**Teigkonsistenz:** mittelweich

**Zeit gesamt:** 12-14 Stunden

**Zeit am Backtag:** 2 Stunden

**Backzeit:** 20-23 Minuten

**Starttemperatur:** 210°C

**Backtemperatur:** 190°C

**Schwaden:** nein

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

📷 @little\_kitchen\_and\_more

## Teig-Zutaten\*

▶ 500 g Weizenmehl 550

▶ 330 g Buttermilch  
(kalt, Erdbeer-Aroma)

▶ 40 g Zucker

▶ 40 g Butter  
(kalt, in kleinen Stückchen)

▶ 24 Rosinen

▶ 3 g Salz

▶ 1 g Frischhefe

**ZUM BESTREICHEN:**

▶ 1 Ei (Größe M)

\*Ergibt 12 Stück







# Panini


## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelfest
Zeit gesamt:	14-16,5 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	25-27 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	200°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Panini sind klassische italienische Brötchen. Sie werden aus Weizenmehl sowie Grieß aus Hartweizen oder Mais hergestellt. Sie versprühen beim Genuss einen Hauch von mediterranem Flair und sind tolle Salat-Beilagen, schmecken aber auch herzhaft belegt und überbacken.

 Für den Hauptteig alle Zutaten, außer das Öl, 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann weitere 10 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Anschließend das Öl hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

 Den Teig 1,5-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

 Danach den Teig kurz und kräftig von Hand durchkneten, um ihn zu entgasen.

 Den Teig rundformen und 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.



## Salz-Hefe-Verfahren

Das so genannte Salz-Hefe-Verfahren wird angewandt, um Teige stabiler und gärtoleranter zu machen. Außerdem entwickeln sie ein besseres Volumen. Salz entzieht Zellen Wasser. Hefezellen reagieren auf diesen Angriff mit der Stärkung ihrer Zellmembran, unter anderem durch Glycerin-Einlagerung. Wenn dann der Salzgehalt der Umgebung wieder sinkt, wird eben dieses Glycerin im Teig freigesetzt. Es sorgt für besseres Gashaltevermögen und höhere Gärtoleranz durch eine höhere Stabilität sowie Elastizität des Glutengerüsts. Die durch den Salz-Stress erhöhte Aktivität der Hefezellen führt wiederum zu einer höheren Fermentationsrate, also der vermehrten Kohlenstoffdioxid-Produktion.

🌀 17 Teiglinge zu jeweils etwa 55 g abstechen und rundformen. Kurz entspannen lassen und dann zu länglichen Würsten formen. Jede Teigwurst mit dem Rollholz auf eine Dicke von etwa ½ cm ausrollen. (Bild 1)

🌀 Die entstandenen Teigfladen von beiden kurzen Seiten zur Mitte hin straff aufrollen und mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen. Das gesamte Backblech mit einem Tuch abdecken, komplett in einen dünnen Plastikbeutel stecken und verschließen. Etwa 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Die Teiglinge sollten in dieser Zeit ihr Volumen deutlich vergrößern. (Bilder 2 + 3)

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

🌀 Zum Bestreichen die Stärke im kochenden Wasser auflösen und nach dem Abkühlen die Teiglinge direkt vor dem Einschließen damit einpinseln.

🌀 Die Panini mit Schwaden etwa 10 Minuten backen. Dann den Schwaden ablassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 15-17 Minuten backen. Die Panini sollten nicht zu dunkel werden. 🍴

## Hefe-Gemisch

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 12 g Salz

Hefe, Salz und Wasser verrühren und über Nacht in den Kühlschrank (10-12 Stunden) stellen.

## Hauptteig\*

- ▶ Hefe-Gemisch
- ▶ 270 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 270 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 250 g Wasser
- ▶ 30 g Olivenöl
- ▶ 15 g Honig (alternativ Zucker)

### ZUM BESTREICHEN:


- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 1 g Stärke


\*Ergibt 17 Stück


# Mandelhörnchen

Die Mandelhörnchen passen mit ihrem buttrig-nussigen Aroma in jeden gemischten Brötchenkorb, egal ob zum Frühstück oder beim Picknick. Sie werden aus einem schnellen Plunderteig hergestellt und stehen in nur zwei Stunden auf dem Tisch.

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog

 www.schlundis.com

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: mittelfest

Zeit gesamt: 2-2,5 Stunden


Zeit am Backtag: 2-2,5 Stunden


Backzeit: 25-30 Minuten


Starttemperatur: 175°C


Backtemperatur: 175°C


Schwaden: nein

 Die Milch mit dem Zucker und der Butter auf etwa 30°C erwärmen. Die Hefe zufügen und darin auflösen. Die restlichen Teigzutaten zugeben und 5-10 Minuten schnell kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

 Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt bei Raumtemperatur 20-30 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte deutlich an Volumen zulegen.

 Den Teig dann auf eine Größe von 50 × 50 cm ausrollen und mit der weichen Butter bestreichen.

 Nun etwa ein Drittel des Teiges von oben nach unten zur Mitte falten und die andere Teighälfte von unten nach oben darüberlegen, sodass drei Teig-Schichten übereinanderliegen.

 Das Teigpaket erneut mit Butter bestreichen und dann jeweils ein Drittel von links nach rechts und von rechts nach links zur Mitte hin einklappen.





- 🌀 Den Teig ein letztes Mal mit Butter bestreichen und einmal mittig zusammenklappen.
- 🌀 Das Teig-Paket in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit die Butter nicht zu weich wird. Sie sollte in etwa dieselbe Konsistenz haben wie der Teig.
- 🌀 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, von der Folie befreien und auf eine Größe von etwa 40 × 50 cm ausrollen.
- 🌀 Mit einem Messer in 12 Dreiecke schneiden und jedes Dreieck von der breiten Seite her aufrollen. Die so entstandenen Hörnchen leicht in eine Hufeisenform biegen und mit genügend Abstand auf ein Backblech setzen. 20-30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 🌀 Rechtzeitig den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- 🌀 Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Hörnchen nach der Gärzeit damit bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und in den Backofen geben. 25-30 Minuten goldgelb backen. 🍳

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 450 g Weizenmehl 405
- ▶ 180 g Milch
- ▶ 125 g Butter
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 70 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 15 g Frischhefe
- ▶ 8 g Vanillezucker
- ▶ 1 Prise Salz

### AUSSERDEM:


- ▶ 150 g Butter (weich)
- ### ZUM BESTREUEN:
- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
  - ▶ 15 g Milch
  - ▶ Mandelblättchen


\*Ergibt 12 Stück




# Pizzabrötchen

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 /cookieundco

 www.cookieundco.de

**FÜR EINSTEIGER  
GEEIGNET**

**Schwierigkeitsgrad:** ★☆☆

**Getreide:** Weizen

**Triebmittel:** Hefe

**Teigkonsistenz:** mittelfest

**Zeit gesamt:** 29-29,5 Stunden

**Zeit am Backtag:** 3-3,5 Stunden

**Backzeit:** 15-20 Minuten


**Starttemperatur:** 240°C


**Backtemperatur:** 220°C  
nach 10 Minuten


**Schwaden:** beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

**Aromatischer Hefeteig, gefüllt mit leckeren Pizza-Zutaten.**

Wer könnte dieser Kombination schon widerstehen? Für eine besonders würzige Version können die Pizzabrötchen vor dem Backen noch mit Käse oder Pizzagewürz getoppt werden. Ideal als Vorspeise, Beilage zu Salaten, Suppen und Gegrilltem – oder ganz einfach mal zwischendurch.

 Hefe und Honig mit dem Autolyseteig 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit verkneten. Dann Salz und Öl hinzufügen und für weitere 3-5 Minuten bei schnellerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig auskneten. Bei Bedarf noch das restliche Wasser schluckweise mit einkneten.

 Den Teig abgedeckt für 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen. Nach 30 und 60 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend den Teig abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank zur Gare stellen.

 Am Backtag den Teig für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.





## Autolyseteig

- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 330 g Wasser

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

🌀 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 12 Teiglinge zu jeweils etwa 75-80 g abstechen, locker rund formen und mit dem Schluss nach unten abgedeckt bei Raumtemperatur 15-20 Minuten entspannen lassen.

🌀 Im Anschluss die Teiglinge mit dem Schluss nach oben vorsichtig flach drücken.

🌀 Je einen gestrichenen Esslöffel Tomatensoße auf die Mitte des Teiglings geben. Einen kleinen Rand dabei frei lassen. Den Mozzarella und nach Geschmack zusätzlich Salami oder frische Kräuter darauf verteilen. Die Teiglinge zuklappen und den Rand gut zu festdrücken.

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

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

🌀 Die Teiglinge vor dem Backen auf Wunsch mit Käse bestreuen oder mit etwas Wasser einsprühen und mit Pizzagewürz bestreuen.

🌀 In den Ofen geben, schwaden und 10 Minuten backen. Dann die Ofentür weit öffnen, um die Feuchtigkeit abzulassen und die Temperatur auf 220°C Ober-/Unterhitze senken. Weitere 5-10 Minuten fertigbacken. 🍷

## Hauptteig\*

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 20 g Wasser (nach Bedarf)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Olivenöl
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 3 g Frischhefe

\*Ergibt 12 Stück

## Füllung

- ▶ 150 g Tomatensoße (alternativ Pesto)
- ▶ 1 Mozzarella (in kleinen Stückchen)
- ▶ Salami (optional)
- ▶ frische Kräuter (optional)

### TOPPING (OPTIONAL):

- ▶ Pizzagewürz
- ▶ Käse (gerieben)





# Laugenbrezeln





Foto: Teubner/Mathias Neubauer


Obwohl die meisten Menschen die klassischen Laugenbrezeln wohl am ehesten mit dem Süden Deutschlands in Verbindung bringen, haben die unverwechselbar geformten Kleingebäcke längst das ganze Land erobert. Sie schmecken nicht nur pur mit etwas Butter, sondern sind auch herzhaft-sättigende Begleiter zu Weißwurst und Co.

 Für den Hauptteig Mehl, Backmalz, Salz, Hefe, Butter und Wasser zusammen mit dem Vorteig auf langsamer Stufe 4 Minuten vermischen, danach 5 Minuten schneller verkneten.

 Den fertigen Teig abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

 Im Anschluss den Teig in 12 gleich große Portionen zu je rund 65-70 g teilen und jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 60 cm langen Strang rollen, der in der Mitte dick ist und nach außen dünn zuläuft. Dabei soll das Stangenende rundlich bleiben und nicht spitz sein. (Bild 1 + 2)

 Jeden Teigstrang zu einem Kreis legen und die Enden überkreuzen. (Bild 3)

 Den bereits einmal gekreuzten Teigstrang noch ein weiteres Mal verkreuzen, sodass eine doppelte Verkreuzung entsteht. (Bild 4)



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	16-19,5 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	12-14 Minuten
Starttemperatur:	230°C
Backtemperatur:	230°C
Schwaden:	nein

## Vorteig

- ▶ 100 g Weizenmehl 550
- ▶ 60 g Wasser (kalt)
- ▶ 1 g Frischhefe

Für den Vorteig das Mehl mit der Hefe und dem Wasser langsam vermischen und dann drei Minuten schneller kneten. Gut abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen, anschließend 12-14 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.



## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Wasser (kalt)
- ▶ 15 g Butter (weich)
- ▶ 15 g Backmalz (aktiv)
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe

AUSSERDEM:

- ▶ Natronlauge
- ▶ Salz (grob)

\*Ergibt 12 Stück

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.





Die beiden dünnen Teigstrang-Enden nach außen zum dickeren Teigstrang-Bereich führen, dabei leicht dehnen, und mit den Fingern gut am Teig festdrücken, sodass die typische Brezelform entsteht. (Bild 5-7)

Die Teiglinge auf ein Bäckerleinen oder Küchentuch setzen, abdecken und bei Raumtemperatur 1-2 Stunden gehen lassen, bis sie ihr Volumen in etwa verdoppelt haben.

Danach die Teiglinge unabgedeckt 45-60 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.

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

Die Natronlauge nach Herstellervorgabe vorbereiten. Die Teiglinge für etwa 5 Sekunden in die Lauge tauchen, herausnehmen und auf ein Backblech setzen.

Die Teiglinge an der dicksten Stelle einmal einschneiden und mit etwas grobem Salz bestreuen. In den Ofen geben und 12-14 Minuten goldbraun backen. ■

### HINWEIS

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





# Kolobökchen

Im Märchen ist der Kolobok ein großer runder Fladen, der, zum Auskühlen auf die Fensterbank gelegt, von zu Hause ausreißt, mit seiner Zubereitung prahlt und am Ende vom Fuchs überlistet und aufgegessen wird. Also besser Vorsicht walten lassen und die Kolobökchen nicht auf die Fensterbank legen. Von süß bis würzig passt fast jeder Begleiter dazu – egal ob morgens, mittags oder abends.

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen, Emmer
Triebmittel:	Hefe, Sauerteig
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	25-67 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	18-20 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C beim Einschließen
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bild: Silke Binte-Braun

- 🌀 Alle Zutaten 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und anschließend 6 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Abgedeckt 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1 und 2 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.
- 🌀 Den Teig abgedeckt für 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 🌀 Dann 8 Teiglinge zu jeweils etwa 95 g abstechen, rund formen und etwas flachdrücken. Der Schluss sollte dabei oben sein.
- 🌀 Die Teiglinge etwas befeuchten und mit der Oberseite nach Geschmack in Kürbiskernen oder Buchweizenflocken wälzen.
- 🌀 Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.
- 🌀 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🌀 Die Teiglinge in den Ofen geben, schwaden und die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. 18-20 Minuten backen. 🟩

## Salz-Hefe-Verfahren

Das so genannte Salz-Hefe-Verfahren wird angewandt, um Teige stabiler und gärtoleranter zu machen. Außerdem entwickeln sie ein besseres Volumen. Salz entzieht Zellen Wasser. Hefezellen reagieren auf diesen Angriff mit der Stärkung ihrer Zellmembran, unter anderem durch Glycerin-Einlagerung. Wenn dann der Salzgehalt der Umgebung wieder sinkt, wird eben dieses Glycerin im Teig freigesetzt. Es sorgt für besseres Gashaltevermögen und höhere Gärtoleranz durch eine höhere Stabilität sowie Elastizität des Glutengerüsts. Die durch den Salz-Stress erhöhte Aktivität der Hefezellen führt wiederum zu einer höheren Fermentationsrate, also der vermehrten Kohlenstoffdioxid-Produktion.

## Hefe-Gemisch

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

Die Zutaten verrühren und in einem verschlossenen Gefäß für 6-48 Stunden im Kühlschrank lagern.

## Hauptteig\*

- ▶ Hefe-Gemisch
  - ▶ 200 g Weizenmehl 550
  - ▶ 150 g Emmermehl Vollkorn (alternativ Dinkelmehl Vollkorn)
  - ▶ 160 g Wasser
  - ▶ 60 g Buchweizenflocken
  - ▶ 20 g Anstellgut
  - ▶ 12 g Butter
  - ▶ 8 g Honig
- ZUM WÄLZEN:**
- ▶ Kürbiskerne
  - ▶ Buchweizenflocken

\*Ergibt 8 Stück



# Knusprige Apfel-Fladen

Kaum ist der Sommer vorbei, hat im Herbst Gebäck mit fruchtiger Einlage Hochsaison. Besonders beliebt sind Äpfel – ob im Kuchen, Crumble oder Muffin. Bei diesen knusprigen Fladen wird der fruchtige Apfel-Geschmack perfekt kombiniert mit Nüssen, aromatischen Streuseln und einem frischen Quarkbett. Khorasan-Vollkornmehl mit seinem nussigen Geschmack rundet das Ganze hervorragend ab.

## Autolyseteig

- ▶ 450 g Khorasanmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 200 g Milch
- ▶ 100 g Magerquark
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 Eiweiß (Größe M)

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermischen und abgedeckt 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Autolyseteig
- ▶ 50 g Haselnüsse (geröstet und gemahlen)
- ▶ 80 g Rohrohrzucker
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 10 g Vanilleextrakt
- ▶ 5 g Frischhefe
- ▶ 5 g Salz

\*Ergibt 10 Stück

Den Autolyseteig zusammen mit den restlichen Zutaten 10-12 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten.

Den Teig in eine geölte Schüssel geben, einmal dehnen und falten und abgedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur zur Gare stellen.

Im Anschluss den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und 10 Teiglinge von jeweils etwa 100 g abstechen, rundformen und 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur entspannen lassen.

Die Teiglinge mit dem Fingern von der Mitte aus zu runden Fladen drücken und dabei einen Rand von etwa 1 cm Höhe stehen lassen.

Die Fladen mit einem guten Esslöffel der Quarkcreme bestreichen, die Apfelspalten auflegen und mit den Streuseln bestreuen.

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

Die Teiglinge 20-30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Wenn man mit dem Finger in den Teig drückt, sollte sich die Delle nur langsam wieder zurückbilden – dann ist der richtige Zeitpunkt zum Backen gekommen.

Die Fladen in den vorgeheizten Ofen geben und 20-25 Minuten backen. ■



## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Khorasan
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	5-6 Stunden
Zeit am Backtag:	5-6 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

## Quarkcreme

- ▶ 300 g Magerquark
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 15-20 g Zitronensaft
- ▶ 15 g Stärke
- ▶ 10 g Vanilleextrakt
- ▶ 1 Eigelb (Größe M)

Alles zusammen zu einer homogenen Creme verrühren und bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



## Streusel

- ▶ 130 g Khorasanmehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)
- ▶ 50 g Haselnüsse (geröstet und gehackt)
- ▶ 90 g Butter
- ▶ 70 g Rohrohrzucker
- ▶ 20 g Haferflocken (Kleinblatt)

Alle Zutaten mit der Hand vermengen, bis Streusel entstehen. Je nach Mehl kann es sein, dass man mehr oder weniger Butter benötigt. Bis zur Weiterverarbeitung die Streusel abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



## Belag


- ▶ 2 Äpfel
- ▶ 1 Zitrone


Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In etwa 3-4 mm dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft vermischen.


### Tipp:

Khorasan wird auch Kamutmehl genannt und kann durch Weizenmehl Vollkorn ersetzt werden.

Rezept und Bilder: Sylvia Richter

 @brotfrohein

 /brotfrohein

 www.brotfrohein.de



# Rustikus





Die Brötchen erhalten ihr rustikales Aroma durch ein Brühstück mit Altbrot und Leinsamen sowie einen kleinen Anteil Roggenmehl. Während der langen kühlen Gare entwickelt der Teig viel Triebkraft und Aroma. Innen wie außen erinnern die Brötchen an ein feines Mischbrot. Das macht sie passend für viele Anlässe.

Die Hauptteig-Zutaten, bis auf die Butter und 40 g des Wassers, langsam 2 Minuten vermischen. Danach 4 Minuten schnell verkneten und bei Bedarf das restliche Wasser schluckweise dazugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Dann nochmals 1 Minute kneten und danach die Butter zufügen und unterkneten lassen. Im Anschluss noch etwa 2 Minuten weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst

Den Teig in eine geölte Schüssel geben und einmal rundherum von außen zur Mitte hin falten.

Den Teig umdrehen, sodass der Schluss nach unten zeigt, und 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach für 14-16 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank geben.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt zunächst 2 Stunden Raumtemperatur annehmen lassen.

Danach auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Teiglinge zu jeweils etwa 100 g abstechen. Jeden Teigling rundformen und 10 Minuten ruhen lassen, dann umdrehen und länglich formen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen und leicht bemehlen. 45 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

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

Die Teiglinge einschneiden und in den Ofen geben. Schwaden und 10 Minuten backen. Dann den Dampf kurz abziehen lassen und die Temperatur auf 200°C reduzieren. Weitere 5-10 Minuten backen. ■



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Der Brot Backkurs“. Es ist im Verlag E. Ulmer erschienen und hat 192 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.

## Brühstück

- ▶ 100 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 20 g Leinsamen (geschrotet)
- ▶ 200 g Wasser (kochend)

Das Altbrot mit den Leinsamen mischen und mit kochendem Wasser übergießen. 2-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Quellstück
- ▶ 200 g Weizenmehl 1050
- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Roggenmehl 1150
- ▶ 240 g Wasser
- ▶ 50 g Anstellgut (kalt)
- ▶ 20 g Butter (kalt, in kleinen Stückchen)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 3 g Zuckerrübensirup

\*Ergibt 10 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 21,5-24,5 Stunden

Zeit am Backtag: 5,5 Stunden

Backzeit: 15-20 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 200°C

nach 10 Minuten

Schwaden: beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen



# Klassisches Ciabatta

## Sauerteig

- ▶ 170 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 170 g Wasser (40°C)
- ▶ 15 g Anstellgut

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

## Autolyseteig

- ▶ 400 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550 und weniger Wasser)
- ▶ 290 g Wasser (60°C)

Wasser und Mehl mischen und 60 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Sauerteig
- ▶ Autolyseteig
- ▶ 3 g Frischhefe
- ▶ 25 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz

Ich habe lange nach dem perfekten Ciabatta gesucht. Oft ist es mir zu feinporig geworden, manchmal zu sauer, gelegentlich zu trocken. Dies ist eine Mischung, die auf milden Sauerteig setzt, dem mit etwas Hefe auf die Sprünge geholfen wird.

Die Vorteige mit den übrigen Zutaten von Hand zu einem homogenen Teig vermischen.

3 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. In den ersten 2 Stunden alle 30 Minuten dehnen und falten.

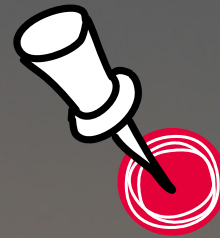
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten, so überschlagen, dass ein etwa 4 Zentimeter hohes Viereck entsteht. Dieses in 2 Teile teilen, beide jeweils lang ziehen und sofort mit Dampf bei 250°C 25 Minuten backen. ■



Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆  
 Getreide: Weizen  
 Triebmittel: Sauerteig, Hefe  
 Teigkonsistenz: mittelfest  
 Zeit gesamt: 16-20 Stunden  
 Zeit am Backtag: 4 Stunden  
 Backzeit: 20 Minuten  
 Starttemperatur: 250°C  
 Backtemperatur: 250°C  
 Schwaden: beim Einschießen

**Tipp:**

Das italienische Tipo 0-Mehl lässt sich am ehesten durch Weizenmehl 550 ersetzen.



# mühlenfinder

## PLZ 20000



Backen Sie Ihr Brot mit unseren wertvollen Zutaten!



Horster Hauptstraße 5  
 26446 Friedeburg / OT Horsten  
 Telefon 04453 2230  
[www.muehle-erks.de](http://www.muehle-erks.de)

## PLZ 50000



Horbacher Mühle  
 Prod. u. Handels GmbH  
 Oberhorbacher Str. 25  
 53819 Neunkirchen-Seelscheid  
 Telefon: 02247 / 300 102  
 Mail: [shop@horbacher-muehle.de](mailto:shop@horbacher-muehle.de)  
[www.horbacher-muehle.de](http://www.horbacher-muehle.de)

## PLZ 50000



BIO MÜHLE EILING  
 Möhnstraße 98  
 59581 Warstein  
[shop@biomuehle-eiling.de](mailto:shop@biomuehle-eiling.de)  
[www.bio-muehle-eiling.de](http://www.bio-muehle-eiling.de)

## PLZ 70000



Stingel-Mühle  
 72336 Balingen



Versandkostenfrei ab 45 €

QUALITÄTSMEHLE  
 BACKMISCHUNGEN  
 BACKZUTATEN  
 & ZUBEHÖR  
[www.mehlkaufen.de](http://www.mehlkaufen.de)

## PLZ 70000



Gesunde Mühlenprodukte, frisch aus dem Schwarzwald!

79848 Bonndorf T: 07703-318  
[www.blattert-muehle.de](http://www.blattert-muehle.de)

## PLZ 80000



DRAX MÜHLE



Mehl, Getreide und Backzutaten direkt aus der Mühle!  
[www.drax-muehle.de](http://www.drax-muehle.de)  
 Drax-Mühle GmbH  
 Hochhaus 5 · 83562 Rechtmehring  
 Tel. 08072-8276

# Inspiration



## Brötchen, Baguette & Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen

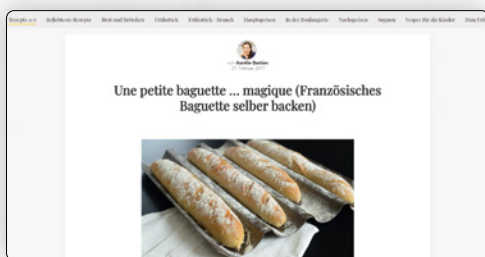
Gerhard Kellner, Bassermann Verlag  
112 Seiten, Gebunden, durchgehend farbig bebildert  
ISBN: 978-3-572-08159-2 / Preis: 14,99 Euro

In diesem Buch werden leckere Brötchen gebacken und feinste Weizenbrote sowie Baguettes kommen aus dem Ofen. Während die Brötchen, Franzbrötchen, Rheinische Rörgelchen, Schusterjungen oder Delbrücker Ecksteine aus den verschiedenen Regionen Deutschlands stammen, geht es bei den Brotrezepten internationaler zu. Zusätzlich zu den Rezepten gibt Hobby-Brotbäcker Gerhard Kellner Tipps zu Handwerkszeug, Anstellgut und zur optimalen Zeitplanung.

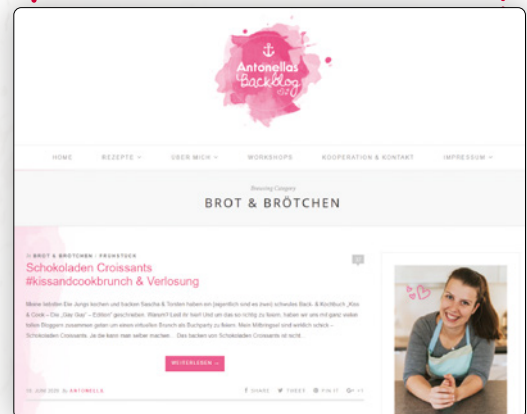
[www.franzoesischkochen.de](http://www.franzoesischkochen.de)  
[@franzoesischkochen](https://www.instagram.com/franzoesischkochen)  
[/franzoesischkochen](https://www.facebook.com/franzoesischkochen)  
Aurélie Bastian  
[@aurliebastian](https://www.pinterest.com/aurliebastian)

Die Food-Fotografin und -Stylin Aurélie Bastian stellt auf ihrem Blog „Französisch Kochen“ selbstverständlich auch den Klassiker des Landes vor, zumindest, wenn es um Gebäck geht. Doch neben einem Rezept

für Baguette findet man dort auch Anleitungen für Brötchen und süßes Gebäck zum Frühstück oder zum Picknick. Die Französin lebt seit 2006 in Deutschland und hat ihre Leidenschaft, das Kochen und Backen, zum Beruf gemacht.



Auf Antonellas Backblog finden sich neben Rezepten zu Kuchen und weiteren süßen Verführungen auch solche für ein tolles, abwechslungsreiches Frühstück. Ob schwedische Zimtschnecken, Bagel mit Pesto und Mozzarella, Mohnstriezel oder Kürbisschnecken – dem ausgiebigen Frühstück mit allerhand Kleingebäck steht nichts mehr im Wege.



[www.antonellasbackblog.de](http://www.antonellasbackblog.de)  
[@antonellasbackblog](https://www.instagram.com/antonellasbackblog)  
[/antonellasbackblog](https://www.facebook.com/antonellasbackblog)  
[@antonella0042](https://www.pinterest.com/antonella0042)

Mit ihrem Buch „Der Brotbackkurs“ erklärt **BROT**-Autorin Valesa Schell Schritt für Schritt, wie man selbst gutes und bekömmliches Brot backen kann. Dabei kommt durchweg wenig Hefe zum Einsatz und die Teige werden lange geführt. Im Grundlagenteil erklärt sie die Basics des Brotbacken. Die Herstellung von Sauerteig wird ebenso thematisiert wie Lievito Madre und Hefewasser. Neben Brötchen und Baguettes gibt es auch zahlreiche Rezepte für Vollkorngebäck.

## Der Brotbackkurs

Valesa Schell, Verlag Eugen Ulmer  
192 Seiten, 184 Farbfotos, gebunden  
ISBN 978-3-8186-0687-9 / Preis: 19,95 Euro



Brötchen und anderes Kleingebäck lassen sich aus verschiedenen Getreidesorten herstellen. Besonders beliebt sind derzeit so genannte Urgetreide. Mit ihrem Mehr an Mineralien und Urtümlichkeit gelten Emmer, Einkorn und Urdinkel gegenüber modernen Roggen-, Weizen- und Dinkel-Sorten als gesünder und nahrhafter. Unterschätzt wird gelegentlich die Vielseitigkeit dieser alten Getreidesorten, die sich beim Backen auf ganz unterschiedliche Art und Weise einsetzen lassen. Über 40 kreative Ideen für Brote, Brötchen, Süßes und Herzhaftes aus Urgetreide finden sich im **BROT**-Sonderheft „Backen mit Urgetreide“. Von einer Vielzahl an kräftigen Broten über knusprig-leichte Brötchen bis hin zu fluffigem Süßgebäck ist für jeden Geschmack etwas dabei.



### Lieblingsbrote

Katharina Arrigoni  
242 Seiten, gebunden  
ISBN 978-3906869247 / Preis: 48,- CHF (etwa 45,- Euro)

Neu im LandLiebe-Verlag erschienen ist das Buch „Lieblingsbrote“ von Katharina Arrigoni. Auf über 240 Seiten finden sich nicht nur 55 Lieblingsrezepte der Schweizerin, sondern auch viele weitere, spannende Themen. So zum Beispiel Grundlagen zum Brotbacken, es werden Techniken zur Teigbearbeitung erklärt und Mehltypen verglichen. Besonderen Wert wurde darauf gelegt, dass die Rezepte mit wenig Hefe hergestellt werden. Auch Rezepte für Gebäck mit Sauerteig und Fermentwasser finden sich darin.

### Brot

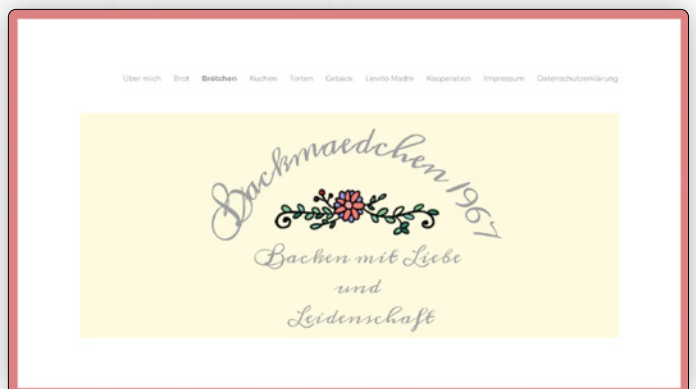
Teubner Verlag  
384 Seiten, durchgehend farbig bebildert, gebunden  
ISBN: 978-3-8338-5537-5 / Preis: 39,99 Euro



Der sehr ansprechend illustrierte Rezeptteil bietet Brotgenuss zum Selberbacken von Klassikern wie Altdeutschem Landbrot bis hin zu Schweizer Möhrenbrot. Auch Rezepte für Spezialitäten wie Süßkartoffel-Maronen-Fougasse und Rotweinbrot mit Walnüssen finden sich im Buch. Hintergrundwissen zu Produkten, Handwerk und Zutaten wird in dem umfangreichen Werk anschaulich vermittelt, während im Anhang Fachbegriffe der Brotbäckerei kurz und verständlich erklärt sind.

[www.backmaedchen1967.de](http://www.backmaedchen1967.de)

Hinter dem Blog „Backmädchen1967“ steckt die Hobbybäckerin Britta Wagner aus Soest. Hier finden sich allerlei leckere Rezepte für Brote, Brötchen, Torten und Kuchen sowie anderes Gebäck. Die 53-jährige liebt es, in ihrer Küche zu stehen und zu backen. Sie selbst sagt über ihr Hobby: „Das ist Entspannung pur für mich. Diese Leidenschaft hat sich bei mir erst spät entwickelt aber wie sagt man so schön: Besser spät als nie.“ Neben zahlreichen klassischen Gebäckstücken und vielen kreativen Kreationen gibt es auch internationale Spezialitäten wie zum Beispiel türkische Brötchen oder polnische Marmeladenhörnchen.



# Safran-Baguettes

Ihre goldgelbe Farbe verdanken die Baguettes einem der teuersten Gewürze der Welt: Safran. Aber keine Sorge, es braucht nur kleinste Mengen davon, um sowohl die Farbe als auch das würzige Aroma in den Teig zu bekommen. Ein echtes Genießerbrot, das anderen Leckereien auf dem Tisch schnell die Show stiehlt.

- 🌀 Mehl, Hefe und Salz in einer Rührschüssel vermischen.
- 🌀 Den Safran fein mörsern und ins lauwarme Wasser geben, damit er sein Aroma entfalten kann.
- 🌀 Nach 5-10 Minuten das Safranwasser und den Honig zu den trockenen Zutaten geben und den Teig 10 Minuten schnell verkneten.
- 🌀 Abgedeckt für 1,5 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 🌀 Danach den Teig in zwei gleich große Teile halbieren. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas länglich formen und kurz entspannen lassen.
- 🌀 Anschließend zu etwa 30 cm langen Baguette-Teiglingen rollen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen und abgedeckt nochmals 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 🌀 Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- 🌀 Die Baguettes auf der Oberseite ein paar mal schräg einschneiden, in den Ofen geben, schwaden und sofort die Temperatur auf 190°C reduzieren. Für 20 Minuten backen. 🍴

**FÜR EINSTEIGER  
GEEIGNET**

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich, bindig
Zeit insgesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	200°C
Backtemperatur:	190°C beim Einschließen
Schwaden:	beim Einschließen

Rezept & Bilder: Stefanie Isabella Wenzel

📷 @lebkuchennest

📘 /www.lebkuchennest.de

🌐 www.lebkuchennest.de

## Hauptteig\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 350 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 7 g Trockenhefe
- ▶ 3 g Honig
- ▶ 0,1 g Safranfäden (etwa ½ Teelöffel)

\*Ergibt 2 Stück



### Tip:

Safran enthält eine leicht bittere Note, der man mit ein paar Tropfen Honig entgegenwirken kann.





# Kaisersemmeln



Brötchen in der klassischen Kaiserbrötchen-Form gibt es in vielen Bäckereien. Die runden Kleingebäcke sind echte Dauerbrenner. Die typische Sternform der Handsemmel bekommt man entweder mit einem speziellen Stempel auf die Brötchen, oder aber – eine Königsdisziplin im Handwerk – man legt selbst Hand an und kann sie mit ein wenig Übung durch Einschlagen selbst gestalten. Erfahrene Bäckerinnen und Bäcker sagen, man müsse es tausendmal gemacht haben, bevor es locker von der Hand geht.

🌀 Alle Zutaten für etwa 10 Minuten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann für 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

🌀 Den Teig in 9, etwa 75 g schwere Portionen teilen und rundschleifen. Für 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. (Bild 1)

🌀 Jeden Teigling auf einer bemehlten Arbeitsfläche platt drücken und danach fünf Mal wie abgebildet einschlagen. So entsteht das typische Kaisersemmel-Muster. Dafür den Daumen mittig platzieren, den Teig oben



**Schwierigkeitsgrad:** ★★★

**Getreide:** Weizen

**Triebmittel:** Hefe

**Teigkonsistenz:** fest

**Zeit gesamt:** 14,5-17 Stunden

**Zeit am Backtag:** 4,5-5 Stunden

**Backzeit:** 20-25 Minuten

**Starttemperatur:** 240°C

**Backtemperatur:** 240°C

**Schwaden:** beim Einschlagen, nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Bilder: Olga Rau

📷 @bakedicted

## Vorteig (Poolish)

- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 50 Roggenmehl 1150
- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 1 g Frischhefe

Zutaten vermischen und abgedeckt für 10-12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig\*


- ▶ Vorteig (Poolish)
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 20-30 g Milch (Raumtemperatur)
- ▶ 10 g Schweineschmalz
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe


\*Ergibt 9 Stück








fassen und zur Mitte führen. Erst mit dem Finger und dann mit der Handkante eindrücken. Insgesamt vier Mal so verfahren, beim fünften Mal wird der Schluss in die erste entstandene Tasche geschoben. Diese bildet auch den Schluss und wird hälftig über den letzten Einschlag gelegt und andrückt. (Bilder 2-13)

 Nach dem Formen die Semmel mit dem Sternmuster nach unten weitere 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

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

 Die Brötchen mit dem Schluss nach oben in den Ofen geben, mit Wasser besprühen, schwaden und für 20-25 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf kurz abziehen lassen.

 Nach dem Backen die Brötchen nochmals mit Wasser besprühen. 



# Poppy-Sunshine-Rolls



Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig, fest
Zeit gesamt:	20 Stunden
Zeit am Backtag:	3,5 Stunden
Backzeit:	18-20 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Silke Binte-Braun

Hier kommen äußerlich unscheinbare Hörnchen, die innen mit einer Überraschung aufwarten: Mohn. Dank eines Brühstücks mit Milch beißt man in das süße Hörnchen mit einer wattigen, langen, schön gerollten Krume. Sonnenblumenkerne sorgen für zusätzliche kleine Überraschungsmomente.

☀ Kochstück, Mehl, Milch, Wasser und Hefe 7 Minuten auf kleiner Stufe mischen. Anschließend 6 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Danach die Sonnenblumenkerne, den Hagelzucker, Haselnusskrokant sowie Salz zufügen und nochmals 1 Minute auf schnellerer Stufe kneten.

☀ Den Teig in eine geölte Schüssel geben, verschließen und 16 Stunden in den Kühlschrank stellen.

☀ Am Backtag 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.

☀ Dann 8 Teiglinge zu jeweils etwa 105 g abstechen, rundschleifen und 5 Minuten entspannen lassen. Jeden Teigling danach dünn oval ausrollen, etwas befeuchten und 1 Teelöffel Mohn (etwa 3 g) auf jedem ausgerollten Teigstück verteilen.

☀ Die Teiglinge sehr straff aufrollen und danach abgedeckt 45 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

☀ Rechtzeitig den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☀ Die Rolls mit dem Eigelb-Milch-Gemisch einpinseln, in den Ofen geben und 18-20 Minuten backen. 🍴

## Kochstück

- ▶ 30 g Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 150 g Milch (3,5% Fett)

Die Milch in einem Kochtopf mit dem Mehl verrühren und unter regelmäßigem Rühren auf kleiner Stufe erhitzen, bis die Masse leichte Blasen wirft. Danach abgedeckt auskühlen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Kochstück
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 50 g Wasser
- ▶ 30 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 15 g Hagelzucker
- ▶ 15 g Haselnusskrokant
- ▶ 8 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

### ZUM BESTREUEN:

- ▶ 25 g Mohn

### ZUM BESTREICHEN:

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 30 g Milch


\*Ergibt 8 Stück

# Mohnzöpfe




Außen zum Anbeißen knusprig, innen vollmundig und süß – Mohnzöpfe sind nicht nur ein wahrer Genuss sondern auch echte Hingucker. Sie schmecken besonders gut zu einer Tasse frisch aufgebrühten Kaffees oder als kleine Nascherei zwischendurch. Die Füllung aus Mohn und Milch macht die beliebten Gebäckstangen richtig saftig, sodass sie auch nach ein oder zwei Tagen noch fast so lecker sind wie frisch aus dem Ofen.


Rezept & Bilder: Olga Rau


 @bakedicted


**FÜR EINSTEIGER  
GEEIGNET**


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	5,5-6 Stunden
Zeit am Backtag:	5,5-6 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	190°C
Backtemperatur:	190°C
Schwaden:	nein

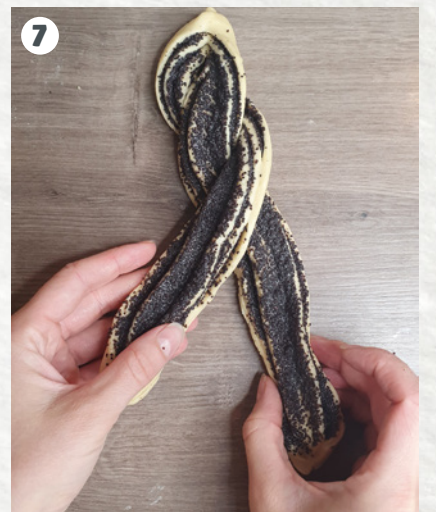
 Für die Mohnfüllung alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und bei mittlerer Hitze für 20-30 Minuten köcheln lassen. Die eingedickte Masse anschließend abdecken und abkühlen lassen.

 In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Hauptteig etwa 10 Minuten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei die Milch nach und nach zugeben. Dann für 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Nach 1 Stunde einmal dehnen und falten.

 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, in 8 etwa 110-120 g schwere Portionen teilen und locker rundschleifen. (Bild 1) Die Teiglinge abgedeckt für 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

 Jeden Teigling zu einem Rechteck ausrollen und mit der Mohnfüllung bestreichen, sodass ein kleiner Rand frei bleibt. (Bilder 2 + 3)

 Beginnend von oben die Teiglinge straff aufrollen und das Ende verschließen. (Bild 4 + 5)



Die so entstandene Teigrolle längs mit einem Messer einschneiden, dabei jedoch nicht vollständig durchtrennen. (Bild 6)

Die so entstehenden zwei Stränge nun etwa drei- bis viermal ineinander verdrehen und am Ende verschließen. Die Enden vorsichtig unter den Zopf schieben. (Bild 7 + 8)

Die Zöpfe abgedeckt für 1,5-2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, ohne dass sie sich berühren.

Den Ofen rechtzeitig auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Direkt vor dem Einschleusen die Teiglinge mit dem Gemisch aus Ei und Milch bestreichen und für 20 Minuten backen. ■

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 250-265 g Milch
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 30 g Butter
- ▶ 2 Eigelb (Größe M)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Salz

### ZUM BESTREICHEN:

- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ Milch

\*Ergibt 8 Stück

## Füllung

- ▶ 150 g Blaumohn
- ▶ 150 g Milch
- ▶ 30 g Kondensmilch (gezuckert)
- ▶ 20 g Zucker
- ▶ 20 g Weizengrieß
- ▶ 1 Prise Salz





Dieses Rezept gelingt mit dem Thermomix

Rezept & Bild: Bärbel Adelhelm

/Alltagstipps-und-Rezepte-  
 einer-schwäbischen-  
 Allrounderin-990114201022031



### Tipp:

Japanische Hefe kann man ganz einfach selbst herstellen. Wie das funktioniert, ist in **BROT**-Ausgabe 06/2017 sowie in der **BROT**Fibel Sauerteig erklärt.

# Dinkel-milchbrötchen

Die vielseitigen Dinkelmilchbrötchen schmecken nicht nur besonders gut zum Frühstück oder zur Brotzeit zwischendurch. Sie eignen sich auch hervorragend als Burger-Bun. Dank eines Kochstücks mit Milch werden sie besonders fluffig-weich im Inneren. Außen entwickeln sie trotzdem eine knusprige Kruste, die beim Reinbeißen so richtig schön kracht.

#### Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel

Triebmittel: Japanische Hefe, Hefe

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 17-23 Stunden

Zeit am Backtag: 5-7 Stunden

Backzeit: 17-20 Minuten

Starttemperatur: 220°C

Backtemperatur: 200°C

beim Einschließen

Schwaden: beim Einschließen

☼ Vorteig, Kochstück und Milch in den Thermomix geben und auf Stufe 6 für 30 Sekunden vermischen. Dann die übrigen Zutaten dazugeben und für 3 Minuten auf der Teigstufe verkneten.

☼ Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und noch einmal mit den Händen kurz durchkneten. In eine Schüssel geben und 3-5 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

☼ Im Anschluss 12 Teigstücke von jeweils etwa 100 g abstechen. Diese rundformen und abgedeckt etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

☼ Rechtzeitig den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

☼ Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, in den Ofen geben, schwaden und die Temperatur auf 200°C reduzieren. 17-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. ■

**Tipp** 0,1 g Frischhefe entspricht einer Reiskorn-großen Menge.

## Vorteig

- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 50 g Japanische Hefe (alternativ 50 g Lievito Madre oder 0,1 g Frischhefe, 25 g Wasser und 25 g Dinkelmehl 630)

Alle Zutaten für den Vorteig kurz von Hand verrühren und 12-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Kochstück

- ▶ 25 g Dinkelmehl 630
- ▶ 100 g Milch

Die Milch mit dem Mehl verrühren. Auf dem Herd unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis ein fester Brei entsteht. Danach gut abkühlen lassen und bis zur Weiterverarbeitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Kochstück
- ▶ 500 g Dinkelmehl 630
- ▶ 220 g Milch (kalt)
- ▶ 50 g Butterschmalz
- ▶ 20 g Zuckerrübensirup
- ▶ 18 g Salz
- ▶ 9 g Frischhefe

\*Ergibt 12 Stück

# Jetzt bestellen



€ 8,50

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



# Kleine Kniffe, großer Erfolg

Mit diesen Tricks **gelingt Kleingebäck** perfekt

Auch Backneulinge können einfach zu tollen Resultaten kommen. Dafür müssen nur einige grundlegende Tipps beherzigt werden. Sie lassen sich fast immer anwenden – ob Brötchen, Baguette oder Brezel – und erleichtern nicht nur die Arbeit ungemein, sie sorgen auch für wohlschmeckendes Backergebnisse. Einige der wichtigsten Tricks gibt es hier.





Mit Backleinen oder Küchentüchern kann man Teiglinge nicht nur abdecken und so vor Verhautung schützen, sondern auch stabilisieren, damit sie nicht in die Breite laufen

## Teiglinge abdecken

Kleine Teiglinge haben im Verhältnis zum eigenen Gewicht eine große Oberfläche. Damit besteht auch das Risiko, dass sie schneller austrocknen und die Oberfläche verhautet. Das gilt es zu verhindern, indem die Teiglinge immer abgedeckt sind.

Bei kürzeren Zeiträumen eignet sich Backleinen am besten. Der Leinen-Stoff schützt den Teig perfekt vor dem Austrocknen, nimmt austretende Feuchtigkeit auf, speichert sie und verhindert so das Verhauten der Oberfläche. In dem dicken Stoff wird zudem die Temperatur gut gehalten, was der Reife des Teiges hilft. Außerdem ist die Stabilität des Stoffes nützlich, um dem Teig Halt zu geben, damit er – zum Beispiel bei Baguettes – in Form bleibt und nicht breit läuft.

Hat man kein Backleinen zur Hand, kann man sich mit einem bemehlten Geschirrtuch behelfen. Der dünne Stoff schützt die Teiglinge nicht so stark wie Leinen, aber noch immer ausreichend – gerade wenn es um kurze Zeiträume geht.

Bei der Übernachtgare im Kühlschrank stoßen Stoffe an ihre Grenzen. Hier verhindert man das Austrocknen und Verhauten der Teiglinge nur mit Plastik. Nützlich sind zum Beispiel leichte 60-Liter-Müllbeutel. In diese kann man ein ganzes Blech mit Teiglingen geben und den Sack dann zuknoten. So bleibt die Teig-Oberfläche feucht und elastisch.



**Bis die Teiglinge weiterverarbeitet werden können, sollte man sie abdecken. So behalten sie ihre Feuchtigkeit und die äußere Teigschicht verhautet nicht**

**Tip**

**Brot**

Mit dem **BROT**Leinen findest Du im Shop zum Magazin ein außerordentlich stabiles Material (380 g/m<sup>2</sup>), das den Teiglingen idealen Halt gibt. Das Material ist zu 100 Prozent natürliches Leinen, angebaut und weiterverarbeitet in Frankreich – zertifiziert mit dem offiziellen Siegel „Origine France Garantie“. Das **BROT**Leinen ist zudem für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Eine Alternative ist das **BROT**Leinen Grün, das zu 100 Prozent aus recycelten Garnen (Global Recycled Standard-Zertifizierung) besteht. Das Material ist weich, widerstandsfähig und besteht aus 40 Prozent Leinen, 30 Prozent Baumwolle und 30 Prozent Polyester.

# Schwaden, aber richtig

Das Schwaden – also die Zugabe von Wasserdampf – ist ein ganz wichtiger Schritt zu gutem Gebäck. Dabei wird zum Beginn des Backprozesses – und manchmal auch mittendrin – kräftig Dampf im Ofen erzeugt. Dafür gibt es Geräte, es lässt sich aber auch einfach eine Schale mit rostfreien Schrauben und Muttern nutzen. Die erhitzt man mit dem Backofen. Wenn dann die Teiglinge in den Ofen kommen, spritzt man etwa 60 bis 100 Milliliter Wasser in die Schale und schließt den Ofen schnell. Auf der sehr großen Oberfläche des kleinen Metallbergs verdunstet das Wasser blitzschnell und füllt den Backraum mit Wasserdampf.

Die Hauptaufgabe des Schwadens ist die Beschleunigung der Wärmeübertragung. Das verursacht einen schönen Glanz der Kruste, fördert den Ofentrieb und damit Ausbund sowie Volumen des Gebäcks. Auch die Krusteneigenschaften werden positiv beeinflusst. Der Wasserdampf bringt die Stärkepartikel auf der Oberfläche zum „Schmelzen“ und sie verteilen sich großflächig auf der Oberfläche. Stärke schmilzt nicht wirklich, aber durch die Verkleisterung fließt sie auf der Kruste auseinander und bildet eine glänzende, zartsplittrige Kruste.

Für die Dampfgabe gibt es verschiedene Zeitpunkte:

## Vorschwaden

Bei Gebäcken aus sehr weichen Teigen wie Ciabatta empfiehlt es sich, nicht mit Hauptschwaden sondern nur mit Vorschwaden zu arbeiten. Das benötigte



Eine Schüssel mit Muttern, Schrauben, Steinen oder Nägeln kann man im Ofen mit aufheizen. Um zu schwaden, spritzt man etwas Wasser hinein und erhält so perfekten Dampf



Wasser wird also verdampft, bevor die Teiglinge in den Ofen kommen. Da diese Teige sehr viel eigenes Wasser mitbringen, verdampft auch mehr aus ihnen selbst heraus. Die Gebäcke erzeugen quasi eigenen Dampf. Würden man hier mit Hauptschwaden arbeiten, würden die Gebäcke von zu viel Dampf eher flach gedrückt werden. Auch bei Gebäcken wie Baguettes, die erst verspätet Dampfgabe brauchen, eignet sich die Gabe von etwas Vorschwaden zur besseren Verteilung der Hitze im Ofen.

## Hauptschwaden

Das stellt die wohl gängigste Art der Schwadengabe dar. Das Gebäck kommt in den Ofen und man gibt das Wasser zu. Dieses Vorgehen eignet sich vor allem für Kleingebäck mit wenig Einwaage, für das man schon von Anfang an den vollen Dampf braucht.

## Verspätete Schwadengabe

Bei Baguettes ist ein gut ausgeprägter Ausbund das Ziel. Hierfür empfiehlt es sich, den Schwaden erst nach 45-60 Sekunden zu geben. Das bewirkt ein leichtes Antrocknen der Kruste zu Beginn. Wenn dann nach zirka 1 Minute der Schwaden zugegeben wird, setzt der volle Ofentrieb ein und die Gebäcke platzen an den geschnittenen Stellen oder dem wild geformten Schluss auf.

## Geteilte Schwadengabe

Hier wird die gesamte Wassermenge nicht komplett am Anfang gegeben, sondern nur zwei Drittel davon. Das restliche Drittel kommt nach der halben Backzeit in den Ofen. Das ist vor allem bei sehr empfindlichen Gebäcken wie Croissant oder Blätterteiggebäcken empfeh-



Bei Baguettes wird häufig erst nach etwa einer Minute geschwadet – dadurch bildet sich eine Haut, die ein schönes Aufbrechen der Kruste bewirkt

enswert. Die reduzierte Schwadmenge genügt, um ausreichend Ofentrieb zu erzeugen. Das letzte Drittel Schwaden bewirkt dann nochmal eine erhöhte Wärmeübertragung (man kennt das vom Sauna-Aufguss), die sich positiv auf die Bräunung der Kruste auswirkt. Auch die Karamellisierung des Zuckers wird dadurch beschleunigt, was zu einer sehr zartsplittrigen Kruste beiträgt.

### Abschwaden

Für das perfekte Backergebnis muss der Schwaden auch wieder abgelaassen werden. Bei Kleingebäck und 100%-Weizenprodukten sowie feinen Backwaren wie Croissant und Plunder empfiehlt es sich, den Schwaden bis zum Ende der Backzeit in der Kammer zu lassen. Würde man den Dampf zu früh ablassen, würde die Luft im Backraum zu trocken. Dann entzieht sie den Backwaren Feuchtigkeit. Das führt einerseits zum Austrocknen der Gebäcke. Andererseits ergibt sich daraus eine eher zähe, knatschige Kruste. Denn die Feuchtigkeit entweicht durch die Kruste, die dadurch aufweicht. Den Schwaden für eine knusprig-krachende Kruste wegzunehmen, bewirkt also eigentlich genau das Gegenteil.

## Reifezustände

Für das perfekte Backergebnis ist es auch entscheidend, in welchem Garzustand ein Gebäck in den Ofen kommt. Ist der Teig noch untergar, entwickelt er einen großen Ofentrieb, reißt womöglich zu sehr und unkontrolliert auf. Bei knapper Gare entwickelt er noch Ofentrieb und reißt auf, aber eher in Maßen. Bei voller Gare tut sich nicht mehr viel in Sachen Ofentrieb und bei Übergare sackt der Teig im Ofen sogar ein wenig ein. Das beeinträchtigt den Geschmack nicht, ist optisch aber nicht wünschenswert.

Ein gutes Beispiel für die gewünschte volle Gare ist Ciabatta. Es soll im Ofen noch ein wenig aufgehen, aber eben nicht mehr reißen. Klassische Schnittbrötchen sind Kandidaten für die knappe Gare. Sie sollen aufspringen und dabei auch optisch schön einreißen. Untergare ist nie empfehlenswert. Ebenso Übergare.

Kleingebäcke sind in der Regel reine Weizengebäcke. Das macht die Bestimmung der Reife vor dem Backen deutlich einfacher. Bis heute gibt es dafür übrigens keine wissenschaftliche Messmethode. Nachdem die Forscherinnen und Forscher des Projektes „Modernist Bread“ viel Geld investiert hatten, kamen sie zu dem Schluss, dass der Fingertest die effizienteste Methode ist, den Garzustand eines Weizenteiges zu ermitteln.

Dafür wird ein Finger beherzt etwa einen halben bis ganzen Zentimeter in den Teigling gepiekt. Dabei sollte man keineswegs zu sanft zur Sache gehen. Bildet sich die vom Finger verursachte Delle sofort zurück, ist der Teig noch untergar. Erst wenn sich die Delle langsamer zurückbildet, erreicht der Teigling die knappe Gare. Bildet sie sich langsam zurück, bleibt aber noch ein wenig sichtbar, ist es Zeit für den Backofen. Bildet sie sich gar nicht mehr zurück, ist der Zustand der Übergare erreicht.



Um herauszufinden, ob der Teig bereit zum Backen ist, kann man mit einem Finger etwa einen halben bis ganzen Zentimeter hineindrücken. Die entstandene Delle sollte nur langsam wieder heraustreten



## Temperatur & Zeit



Das richtige Zeitmanagement ist ein wichtiger Faktor beim Backen. Ein Blick in den Ofen ist dabei entscheidender als die empfohlenen Zeiten

Kleingebäcke wie Brötchen oder Baguettes sind etwas sensibler im Backofen. Das ergibt sich schon aus der Größe der Teiglinge. Wo Brote große Hitze – zwischen 250°C und 280°C – zum Start brauchen, liegt die empfohlene Anbacktemperatur für Kleingebäck eher bei 220°C bis 250°C. Ausreichend für die Bildung einer schönen Kruste, aber nicht so viel, um die Teiglinge zu schnell auszutrocknen oder gar anzubrennen.

Sind die erstmal im gut vorgeheizten Ofen gelandet, wird die Temperatur üblicherweise auf einen Wert zwischen 200°C und 230°C gesenkt. In diesem Bereich liegt die Backzeit in der Regel zwischen 18 und 25 Minuten. Ist Roggen mit im Spiel, kann es etwas länger

## Backmittel

Der Brötchengeschmack hat sich über die letzten Jahrzehnte gewandelt. Waren Brötchen einst kompakte Kleingebäcke mit hohem Sättigungs-Faktor, kommen sie heute eher als luftige Wolken daher, bei denen auch das Fünfte noch in den Magen passt. Der Grund sind Backmittel. Brötchen, wie sie heute beim Bäcker zu bekommen sind, lassen sich ohne den Einsatz von Chemie kaum herstellen.

Da zeigt sich einer der größten Widersprüche. Viele Menschen backen selbst, weil sie pure Gebäcke ohne chemische Zusätze möchten. Und dann ist immer wieder von Enttäuschungen zu lesen, denen die Brötchen nicht so gelingen wie beim Bäcker. Da gibt es eben einen Zusammenhang.

Mit dem Einsatz der Helfer aus dem Labor gelingt es, dem Teig eine große Stabilität und Dehnbarkeit zu geben. Damit lassen sich aus kleinen Teigmengen unglaublich voluminöse Gebäcke herstellen.

In der Regel werden Brötchen & Co. Malzmittel zugeben, um die Krume saftiger, die Kruste knackiger zu machen. Wobei es sich dabei in der Regel nicht um natürliche, enzymaktive Malze handelt. Inaktives Malzmehl ist der Trägerstoff, der dann gezielt mit technischen Enzymen angereichert wird. Die kommen aus dem Labor und ermöglichen aufgrund ihrer Berechenbarkeit eine exakte Dosierung. Bei natürlichen Malzen wäre das so kaum möglich, weil ihre Enzymatik vom Getreide abhängt, aus dem sie gewonnen wurden. Da hat man es mit natürlichen Schwankungen zu tun.

**Auch wenn viele Backmittel unnötig in Kleingebäcken sind, gibt es doch einige natürliche Helfer, mit denen Brötchen und Co. besser gelingen – wie zum Beispiel Malz**

Mit denen kann man zuhause besser umgehen. Und da Malz eigentlich ein Naturprodukt ist, spricht nichts gegen seine Verwendung. Hier lässt sich die Backchemie prima ersetzen.

Zu den wichtigsten Backmitteln bei den Profis – neben verschiedenen technischen Enzymen – zählen Diacetylweinsäureester (E472e), kurz Dawe. Sie werden beim Backen in ihre Ausgangskomponenten Mono- und Diglyceride gespalten. Im Teig erfüllen sie Emulgatorfunktionen. Die Diacetylweinsäureester lagern sich am Klebereiweiß an und machen es dehnbarer. Damit werden die Teige gärstabiler und maschinengängiger. Es ist also nicht mehr so wichtig, den richtigen Garpunkt zum Backen zu finden – auch übergar bleibt das Teiggerüst stabil. Und die Herstellung kann maschinell erfolgen. Am Ende sind die Brötchen trotzdem voluminös und feinporig. Zudem verzögern Fettsäuremonoglyceride das Altbackenwerden.

Selbst Dawe lässt sich zuhause – zumindest ansatzweise – ersetzen. Allerdings nur durch Schweineschmalz. Es ist die einzige natürlich Zutat, die Mono- und Diglyceride enthält.

Einer der wichtigsten Stabilisatoren für Teige ist Ascorbinsäure. Bei den Profis kommt sie aus Fabriken,



werden. Gerade bei kleinen Gebäckchen ist es wichtig, auf Sicht zu backen, also das Geschehen im Ofen im Blick zu behalten. Temperaturangaben von Öfen weichen gelegentlich von den realen Temperaturen im Backraum ab. Daher ist das Auge wichtiger als die Uhr. Haben Brötchen & Co. den gewünschten Bräunungsgrad erreicht, ist es Zeit sie rauszunehmen, selbst wenn die Backzeit laut Rezept noch zwei Minuten betragen würde.



Während Brote oft ab 250°C aufwärts angebacken werden, kommt Kleingebäck eher bei Temperaturen unter 250°C in den Ofen

wo sie auf Basis gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurde. Sie kommt meist schon in der Mühle zum Einsatz, um die Mehltreife zu beschleunigen. Bei der Teigherstellung sorgt sie dann für straffere Teige mit besserer Spannung. Während klassische Bäckereien kaum ohne Ascorbinsäure auskommen, ist sie in der Biobäckerei nicht zugelassen. Hier behilft man sich mit natürlichen Zutaten, die naturgegeben große Mengen Ascorbinsäure enthalten. Zum Beispiel mit Pulver aus der Acerolakirsche. Die kann man auch privat nutzen. Ebenso wie frisch gepressten Zitronensaft. Gekaufter Orangensaft enthält für einen echten Effekt in der Regel zu wenig Ascorbinsäure.

Neben diesen Backmitteln und vielen unterschiedlichen technischen (also industriell hergestellten) Enzymen kommen unter anderem Lecithin und Stearoyllactate

als Emulgatoren sowie Di- und Calciumphosphate als Stabilisatoren zum Einsatz. Die Aminosäure Cystein macht Teige weicher und geschmeidiger.

Insgesamt sind rund 200 Backmittel zugelassen, viele von ihnen nicht deklarationspflichtig, weil man davon ausgeht, dass sie im Backprozess zersetzt werden, im Produkt also nicht mehr nachweisbar sind. Einige sind zudem vollkommen unbedenklich. Bei anderen ist das nicht so klar.

Zuhause kann man nur sehr bedingt auf die Hilfsstoffe zurückgreifen. Das macht die Brötchen immer kompakter als in einer klassischen Bäckerei. Es hilft aber in Sachen Sättigung und nicht zuletzt auch oft in Sachen Aroma. 🍞

Wenn man den richtigen Garpunkt trifft, wachsen die Backwaren im Ofen und reißen wunderschön – und das ganz ohne Backmittel



## HÄUSSLER

### Backzubehör und Werkzeuge



Gleich online bestellen

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

Webshop und Homepage:

[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

88499 Heiligkreuztal · Tel. 0 73 71 / 93 77-0



Perfekt zum Backen, Braten  
Grillen, Dampfgaren etc.



Backen Sie bei uns  
im Mitmach-Seminar  
und überzeugen Sie sich von  
hervorragenden  
Backergebnissen!

MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1-3  
97993 Creglingen-Münster  
Telefon 0 79 33 / 91 40-0  
[www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de)



# Bauernstangen mit Quark

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	16 Stunden
Zeit am Backtag:	4 Stunden
Backzeit:	20 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	240°C
Schwaden:	beim Einschließen, nach 5 Minuten ablassen

Optisch erinnern die Bauernstangen an klassische Baguettes. In ihrem Inneren sorgt jedoch Quark für eine wunderbar fluffige Krume. Trotz langer Teigführung sind die knusprigen Stangenbrote am Backtag in wenigen Stunden auf dem Tisch und schmecken zu vielen Gelegenheiten.

🌀 Für den Hauptteig das Mehl, die Hefe, den Quark und das Wasser mit dem Vorteig 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Danach 8 Minuten schnell verkneten. Währenddessen das Salz dazugeben.

🌀 Eine Schüssel mit Öl auspinseln, den Teig hineingeben und zugedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30 Minuten den Teig mit nassen Händen einmal zusammenfalten.

🌀 Im Anschluss den Teig in vier gleich große Portionen teilen. Jeden Teigling auf einer mit Hartweizengrieß bestreuten Arbeitsfläche länglich formen, einmal einschlagen und spitz zulaufend ausrollen.

🌀 Die Teiglinge etwas länglich ziehen und mit dem Schluss nach oben in ein mit Hartweizengrieß bestreutes Tuch legen. Abdecken und bei Raumtemperatur etwa 35 Minuten gehen lassen.

🌀 Danach die Teiglinge 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

🌀 Rechtzeitig den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten drehen und dreimal schräg einschneiden.

🌀 Die Teiglinge in den heißen Ofen geben und schwaden. Nach 5 Minuten die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen und weitere 15 Minuten fertig backen. ■

## Vorteig

- ▶ 215 g Weizenmehl 550
- ▶ 215 g Wasser (kalt)
- ▶ 3 g Frischhefe

Alle Zutaten in einer Schüssel von Hand zu einem glatten Teig vermischen. Abgedeckt 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

## Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 450 g Weizenmehl 550
- ▶ 210 g Wasser (kalt)
- ▶ 100 g Quark (40% Fett)
- ▶ 15 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe

### AUSSERDEM:

- ▶ Öl
- ▶ Hartweizengrieß



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.





# Purple-Cheese-Rolls

Bei den Purple-Cheese-Rolls trifft beeriger Holundersaft auf cremigen Käse. Das Ergebnis ist ein aromatischer Snack, der nicht nur gut schmeckt, sondern auch etwas fürs Auge ist. Noch warm aus dem Ofen sind die Rolls am besten. Genuss pur(pur).


## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET


Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	4-5 Stunden
Zeit am Backtag:	4-5 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	220°C, beim Einschließen
Schwaden:	nein


- 🌀 Alle Zutaten für den Hauptteig, bis auf Butter und Salz, zunächst 4 Minuten auf langsamer Stufe mischen, dann 2 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten, das Salz und im Anschluss die Butter dazugeben und weitere 10 Minuten auskneten. Der Teig löst sich fast vollständig vom Schüsselrand.
- 🌀 Den Teig in eine geölte Schüssel legen und einmal dehnen und falten. Dann 2-3 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen.
- 🌀 Im Anschluss den Teig etwa 1-2 cm dick rund ausrollen. Wie eine Pizza oder Torte in 12 gleich große Stücke schneiden.
- 🌀 Am dicken Ende jedes Stückes etwas vom Camembert auflegen und die Teigdreiecke zur Spitze hin aufrollen, sodass Hörnchen entstehen.




Rezept und Bilder: Sylvia Richter


 @brotfrohlein



 /brotfrohlein

 www.brotfrohlein.de



 Die Hörnchen abgedeckt bei Raumtemperatur 40-60 Minuten gehen lassen. Regelmäßig mit einem Finger leicht in den Teig drücken. Wenn die Delle nur langsam wieder herauskommt, ist die richtige Gare zum Backen erreicht.

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

 Die Teiglinge mit der Gewürzmischung bestreichen, in den Ofen geben, die Temperatur auf 220°C reduzieren und 15-25 Minuten backen. 

## Gewürzmischung

- ▶ 2 EL Öl
- ▶ 1 TL Oregano
- ▶ 1 TL Basilikum
- ▶ ½ TL Cayenne-Pfeffer
- ▶ ½ TL Rauchsalt

Alles zusammenrühren und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.



## Teig-Zutaten\*

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Holundersaft
- ▶ 100 g Milch
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 5 g Frischhefe

### AUSSERDEM:

- ▶ 200 g Camembert (in kleinen Stückchen)

\*Ergibt 12 Stück



NO KNEAD-REZEPT

kein Kneten erforderlich



# Italienische Brötchen

## FÜR EINSTEIGER GEEIGNET

Einfach unkompliziert. Gaumenschmaus muss schließlich nicht immer mit viel Arbeit einhergehen. Wenig Hefe und viel Zeit geben dem Teig nicht nur einen großartigen Geschmack sondern auch eine lockere und saftige Krume. Die perfekte Beilage zu mediterranen Gerichten, zum Grillen oder einfach zum Belegen.

🌀 Die Knoblauchzehen pressen. Frischhefe und Honig im Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten hinzugeben und kurz aber gründlich mit den Händen zu einer homogenen Masse vermischen.

🌀 Den Teig für 14-16 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Nach 1 und 3 Stunden jeweils einmal dehnen und falten.

🌀 Anschließend die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf gleiten lassen und vorsichtig gleichmäßig zu einem Rechteck ausziehen. Den Teig auch von oben bemehlen und 9 eckige Teiglinge abstechen.

🌀 Die Teiglinge auf ein bemehltes Bäckerleinen oder Küchentuch setzen und den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit diese leicht gestützt werden. Für 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur zur Gare stellen.


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


🌀 Die Teiglinge in den Ofen geben, schwaden und für 20-22 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, um den Dampf abzulassen und die Temperatur auf 220°C reduzieren. 🍷




Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	mittelweich
Zeit gesamt:	15-17 Stunden
Zeit am Backtag:	1-1,5 Stunden
Backzeit:	20-22 Minuten
Starttemperatur:	240°C
Backtemperatur:	220°C nach 10 Minuten
Schwaden:	beim Einschließen, nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Bilder: Sonja Bauer

 @cookieundco

 /cookieundco.de

 www.cookieundco.de

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 375 g Weizenmehl Tipo 00 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 125 g Hartweizenmehl (alternativ Hartweizengrieß)
- ▶ 360 g Wasser
- ▶ 1-2 Knoblauchzehen
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 3 g Oregano (getrocknet und gerebelt)
- ▶ 1 g Frischhefe
- ▶ 2 Prisen Pfeffer (gemahlen)

\*Ergibt 9 Stück

# 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. 📖



Lang  
27,90 x 43,20 cm

28,95 EURO

Standard  
27,90 x 30,50 cm



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“. 📖



15,95 EURO

5er-Set

4er-Set groß



19,95 EURO



Avocado

11,95 EURO



17,95 EURO

6er-Set klein

## 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. 📖

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

040/42 91 77-110



## 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



## Top-Mühlen namhafter Hersteller



499,- EURO

Mockmill  
Professional 100



599,- EURO

Mockmill Professional 200

## Mockmill

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weizen 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. 🍳

199,- EURO



Mockmill 100



Mockmill 200

279,- EURO

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

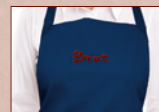
040/42 91 77-110

## 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.

## BROTKorb

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

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

28,- EURO



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.

29,- EURO



28,- EURO

## BROTLeinen – Grün

Diese umweltfreundliche Alternative zum herkömmlichem Bäckerleinen besteht zu 100 Prozent aus recycelten Garnen (Global Recycled Standard-Zertifizierung). Das Material ist weich, widerstandsfähig und besteht aus 40 Prozent Leinen, 30 Prozent Baumwolle und 30 Prozent Polyester. Die Maße: 60 x 150 Zentimeter. ■

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



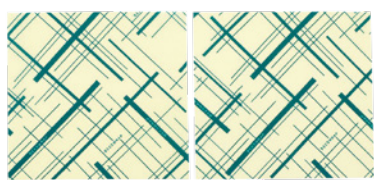
**Bee's Wrap 3er-Set Käse**  
25 x 27,5 cm

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

**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



24,- EURO

**Bee's Wrap 3er Set groß**  
33 x 35 cm

18,50 EURO



**Bestellung: [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://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. 🍴



199,- 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 Ver-

fügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %) erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Gestell** verdoppelt die Kapazität für den Brod und Taylor Gärautomaten Ideal für das



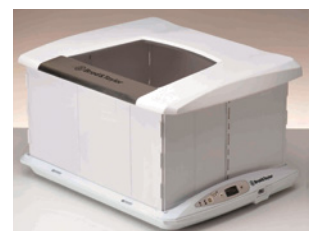
15,- EURO



30,- EURO

Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen. Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 8 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist.

**Zusätzliches Gärblech** für den Brod & Taylor Gärautomaten. 🍴



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

040/42 91 77-110







### BROTmesser, Hamburger

42,- EURO

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  
12,80 EURO



### Gärkörbe

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

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

040/42 91 77-110



## Tipp:

Als Variante kann man im Flockenbrühstück auch Malzflocken verwenden – das bringt nochmal zusätzlich eine ganz feine Malznote mit ins Brötchen. 0,1 g Frischhefe entspricht einer Reiskorn-großen Menge.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen, Roggen, Dinkel

Triebmittel: Frischhefe

Teigkonsistenz: bindig, fest

Zeit gesamt: 24-32 Stunden

Zeit am Backtag: 1-1,5 Stunden

Backzeit: 18-22 Minuten


Starttemperatur: 250°C


Backtemperatur: 220°C  
nach 6 Minuten

Schwaden: beim Einschließen,  
nach 6 Minuten ablassen



Rezept & Bilder: Sebastian Krist

 @brotartig

 www.brotartig.de

## Vorteig

- ▶ 60 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550)
- ▶ 60 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten miteinander vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur für 12-16 Stunden reifen lassen.



## Brühstück

- ▶ 30 g Dinkelflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 30 g Roggenflocken (alternativ Haferflocken)
- ▶ 60 g Wasser (siedend)
- ▶ 8 g Salz

Die Flocken und das Salz vermischen und mit dem heißen Wasser übergießen. Abgedeckt für 4-12 Stunden auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Brühstück
- ▶ 240 g Weizenmehl 550
- ▶ 80 g Hartweizengrieß
- ▶ 20 g Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 215 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 5 g Ahornsirup (alternativ Honig)
- ▶ 3 g Frischhefe

\*Ergibt 8 Stück

# Halbmonde

Ihrer Form verdanken die Brötchen ihren Namen. Aber nicht nur die ist außergewöhnlich: Der Teig gibt den Brötchen eine herrlich saftige Konsistenz. Dazu trägt das Brühstück aus Getreide-Flocken bei. Somit bleiben die Halbmonde lange frisch – doch dazu kommt es meist gar nicht. Viel zu schnell sind die leckeren Gebäcke verputzt.

- 🌀 Die Zutaten für 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen und dann weitere 4 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten, bis ein bindiger Teig entsteht.
- 🌀 Den Teig für 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.
- 🌀 Danach den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 8 Teiglinge zu jeweils etwa 100 g abstechen.
- 🌀 Jedes Teigstück rund- und anschließend länglich formen. Die Enden etwas spitz formen und in Halbmond-Form auf Backpapier legen. Leicht mit Roggenmehl bestäuben und abgedeckt 35-45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 🌀 Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 🌀 Die Teiglinge vor dem Backen jeweils einmal an der dicken Seite leicht schräg einschneiden.
- 🌀 In den Ofen geben und schwaden. Nach 6 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf 220°C reduzieren. Weitere 12-14 Minuten backen. In den letzten 3-5 Minuten kann die Ofentür einen Spalt geöffnet bleiben oder alternativ auf Umluft geschaltet werden, damit eine schöne krosse Kruste entsteht. 🍴





# Croissants

Blättrige, knusprig-buttrige Croissants mit schöner brauner Kruste zählen zu den beliebtesten Frühstücksgebäcken in vielen europäischen Ländern. Selbst herstellen lassen sich diese mit etwas Vorbereitung und Zeit gut in der eigenen Küche. Belohnt wird der Aufwand mit wunderbar luftig-krossen Blätterteig-Stücken, die nicht nur Frankreich-Fans schmecken.

🌀 Die Hefe im Wasser auflösen. Salz und Zucker kurz mit dem Mehl vermischen. Alles zusammen mit dem Zitronenabrieb 2 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, dann 7 Minuten auf schnellerer Stufe zu einem glatten Teig auskneten.

🌀 Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

🌀 In der Zwischenzeit die Butter in Backpapier einschlagen. Mit dem Nudelholz zu einer dünnen Platte von etwa 20 x 20 cm ausrollen. Ebenfalls 30 Minuten in den Kühlschrank geben. (Bild 1)

## DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Entscheidend für ein gutes Ergebnis bei der Croissant-Herstellung ist das richtige Temperatur-Management. Teig und Butter sollten beim Tourieren immer ungefähr die gleiche Konsistenz haben, damit beide weder brechen/reißen, noch wegschmieren können. Für die Butter ist eine Temperatur von 16-18°C optimal, für den Teig Kühlschrank-Temperatur (5-7°C). Außerdem ist es wichtig, den Teig stets möglichst gleichmäßig auszurollen, damit er überall gleich dick ist.

🌀 Den gekühlten Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen die Luft vorsichtig rausdrücken. Mit Mehl bestäuben. Ab hier ist sehr wichtig, vor jedem Faltvorgang gründlich mit einem Pinsel das überschüssige Mehl wieder abzubürsten. Den Teig auf etwa 30 x 50 cm Größe ausrollen. Die Butterplatte auf der einen Teighälfte auflegen und dann die andere Hälfte darüber klappen. Die Ränder gut andrücken, sodass die Butter komplett vom Teig umschlossen ist. (Bild 2)

🌀 Den Teig vorsichtig und gleichmäßig ausrollen, ohne dabei Butter herauszudrücken, sodass wieder ein Teigrechteck von etwa 30 x 50 cm entsteht. Von der kurzen Seite ein Drittel der Teigplatte einschlagen. Das zweite Drittel von der gegenüberliegenden Seite darüber klappen, sodass drei Teigschichten übereinander liegen. Die Teigschichten leicht mit einem Rollholz andrücken. Das ist die erste (einfache) Tour. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 45-60 Minuten in den Kühlschrank geben. (Bild 3)

🌀 Im Anschluss die Arbeitsfläche wieder leicht bemehlen und den Teig erneut auf eine Größe von rund



Die Croissants lassen sich sehr gut auf Vorrat zubereiten. Fertig gebacken kann man sie gut einfrieren und vor dem Verzehr unter Schwaden bei 100°C Umluft im vorgeheizten Ofen für 12-15 Minuten aufbacken. Auch die Teigrohlinge kann man, einzeln verpackt, problemlos für bis zu 2 Wochen einfrieren. Zum Verzehr die Croissants am Vorabend aus dem Gefrierfach nehmen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht 12 Stunden auftauen lassen. Danach normal backen.

30 x 50 cm ausrollen. Diesmal wird doppelt touriert, also zunächst wie gehabt von den kurzen Seiten jeweils ein Drittel zur Mitte eingeschlagen und danach das gesamte Paket noch einmal in der Mitte zusammenklappen. Nun liegen sechs Teigschichten übereinander. Leicht mit dem Rollholz andrücken.

Den fertigen Teig wieder in Folie einschlagen und für 45-60 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen und ein letztes Mal für 45-60 Minuten kalt stellen. (Bild 4 und 5)

Den Teig nun ein letztes Mal auf etwa 30 x 50 cm ausrollen und mit dem Messer oder Pizzaroller in Dreiecke schneiden. An der langen Seite einen kleinen Einschnitt machen und dann die Croissants formen. Dazu einfach die Dreiecke von der langen Seite her aufrollen. (Bild 6)

Während des Aufrollens die Spitze festhalten und leicht langziehen. Am Ende etwas andrücken. (Bild 7)

Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen lassen. (Bild 8)

Rechtzeitig den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Das Eigelb mit 30 g Milch verquirlen und die Croissants damit bestreichen. Unter Schwaden in den Ofen geben und 18-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. ■

**Schwierigkeitsgrad:** ★★★

**Getreide:** Weizen

**Triebmittel:** Hefe

**Teigkonsistenz:** weich

**Zeit gesamt:** 5,5-6,5 Stunden

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

**Backzeit:** 18-20 Minuten

**Starttemperatur:** 170°C

**Backtemperatur:** 170°C

**Schwaden:** beim Einschließen

Rezept & Bilder: Debora Gaedtker

[meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com](http://meine-kuechengeheimnisse.blogspot.com)

## Teig-Zutaten

▶ 500 g Weizenmehl 550

▶ 310 g Wasser (kalt)

▶ 60 g Zucker

▶ 20 g Frischhefe

▶ 6 g Salz

▶ 5 g Zitronenabrieb

**AUSSERDEM:**

▶ 250 g Butter (zum Tourieren)


**ZUM BESTREICHEN:**

▶ 30 g Milch

▶ 1 Eigelb

**Schwierigkeitsgrad:** ★★☆☆  
**Getreide:** Weizen  
**Triebmittel:** Sauerteig, Hefe  
**Teigkonsistenz:** weich  
**Zeit gesamt:** 27,5-41,5 Stunden  
**Zeit am Backtag:** 1 Stunde  
**Backzeit:** 15-17 Minuten  
**Starttemperatur:** 250°C  
**Backtemperatur:** 250°C  
**Schwaden:** beim Einschließen,  
nach 10 Minuten ablassen

Rezept & Bild: Valesa Schell

 /groups/785749074867453/

 www.brotbackliebeundmehr.com

## Sauerteig

- ▶ 100 g Weizenmehl T65 (alternativ T55 oder anderes kleberstarkes Weizenmehl)
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 10 g Anstellgut

Alle Zutaten verrühren und 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.



## Vorteig

- ▶ 100 g Weizenmehl T65 (alternativ T55 oder anderes kleberstarkes Weizenmehl)
- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 1 g Frischhefe

Alle Zutaten verrühren und 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Sauerteig
- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Weizenmehl T65 (alternativ T55 oder anderes kleberstarkes Weizenmehl)
- ▶ 200 g Wasser
- ▶ 100 g Hartweizengrieß
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz







\*Ergibt 12-15 Stück



### Tipp:

1 g Frischhefe entspricht etwa einer Kichererbsen-großen Menge.

Diese köstlichen Ciabatta-Brötchen passen einfach zu allem: zum Frühstück, zum Abendessen, als Pausenbrötchen, zu Buffets, zum Salat oder zur Suppe. Statt mit dem typische-italienischen Tipo 0 oder Manitoba sind sie hier mal mit französischem T65-Mehl gemacht. Aus dem Teig können Brötchen oder auch längliche Brote abgestochen werden.

-  Alle Zutaten, außer Öl und Salz, 6 Minuten auf langsamer Stufe vermischen. Danach weitere 10 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Nach 5 Minuten das Salz, nach 7 Minuten das Öl zugeben und unterkneten.
-  Den Teig in eine leicht geölte, möglichst rechteckige Schüssel geben und einmal dehnen und falten. 4 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1 und 2 Stunden nochmals dehnen und falten. Anschließend 12-24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
-  Die Teigoberfläche bemehlen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Vorsichtig etwas länger und dünner ziehen.
-  Die Oberfläche erneut bemehlen und 12-15 viereckige Teiglinge von jeweils etwa 65-75 g Gewicht abstechen. Abgedeckt nochmals 20-30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
-  Rechtzeitig den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
-  Die Teiglinge in den Backofen geben, schwaden und insgesamt 15-17 Minuten backen. Nach den ersten 10 Minuten den Backofen kurz öffnen und den Dampf etwas abziehen lassen. ■

# Italien zu Hause erleben



€ 8,50

Jetzt bestellen:  
040/42 91 77-110  
service@brot-magazin.de



# mohn-Käse- stangen

Foto: Teubner/  
Mathias Neubauer





**Außen knusprig-krosser Blätterteig, innen eine herzhafte Füllung aus Käse und Röstzwiebeln, abgerundet durch Sesam und Mohn – das sind die unverwechselbaren Erkennungszeichen der Mohn-Käse-Stangen. Sie sind schon pur ein Genuss, schmecken aber auch zu Salaten, beim Grillen oder zum Brunch.**

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★★★★
<b>Getreide:</b>	Roggen, Weizen
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	bindig
<b>Zeit gesamt:</b>	18,5-22,5 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	6,5 Stunden
<b>Backzeit:</b>	16-18 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	225°C
<b>Backtemperatur:</b>	225°C
<b>Schwaden:</b>	nein

Die Mehle mit dem Salz, der Hefe und dem Wasser auf langsamer Stufe 4 Minuten mischen und anschließend 3 Minuten schneller kneten.

Den Teig zu einem Rechteck formen, locker in Folie einschlagen und 16-20 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Am Backtag den gekühlten Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, einmal falten und erneut zu einem Rechteck ausrollen.

Die Butter zu einer rechteckigen Scheibe formen, die ungefähr halb so groß ist, wie das Teig-Rechteck.

Die Butter vollständig in den Teig einschlagen und das Teig-Butter-Paket behutsam auf eine Größe von etwa 30 x 16 cm ausrollen. Dabei ist es wichtig, dass Butter und Teig eine ähnliche Konsistenz haben, damit das Ausrollen gleichmäßig möglich ist.

Jeweils ein Teigdrittel vom Rand zur Mitte hin umschlagen, sodass drei Teig-Schichten übereinander legen. Danach das gefaltete Teigpaket um 90 Grad drehen und erneut auf eine Größe von 30 x 16 cm ausrollen. Diesen Vorgang noch weitere drei Male wiederholen und jeweils auf eine Größe von 30 x 16 cm ausrollen. Dabei möglichst exakt arbeiten.

Den Teig in Folie eingeschlagen 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

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

Den Teig von der Folie befreien und die Oberfläche leicht mit Wasser bestreichen.

Auf der unteren Hälfte des Teigs die Röstzwiebeln und den Käse verteilen.

Die lange, obere Teighälfte darüberklappen, sodass ein Teigpaket von etwa 30 x 8 cm entsteht. Den Teig erneut mit Wasser bestreichen und mit dem Mohn bestreuen.

Den Teig wenden, mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Einmal leicht mit dem Rollholz andrücken.

Den Teig mit einem Messer entlang der langen Seite in 12 Streifen von jeweils 1-2 cm Breite und etwa 60-65 g Gewicht teilen. Die Streifen einmal in sich verdrehen.

Die Mohn-Käse-Stangen in den Ofen geben und 16-18 Minuten backen.

**Tipp:**  
Schlütermehl ist ein fein zerkleinertes, braunes Roggenkleiemehl, das ein leicht süßliches Aroma hat. Man findet es im Internet oder direkt bei Mühlen. Alternativ kann man Roggenmehl Vollkorn verwenden und die Wassermenge etwas reduzieren.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 115 g Roggenmehl 997
- ▶ 35 g Schlütermehl
- ▶ 220 g Wasser (Raumtemperatur)
- ▶ 85-90 g Butter (Raumtemperatur)
- ▶ 11 g Salz
- ▶ 2 g Frischhefe

### AUSSERDEM:

- ▶ 50 g Gouda (gerieben)
- ▶ 40 g Sesamsamen
- ▶ 30 g Mohnsamen
- ▶ 25 g Röstzwiebeln


\*Ergibt 12 Stück

Dieses Rezept stammt aus dem Buch „BROT“. Es ist im Teubner-Verlag erschienen und hat 384 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.



**Schwierigkeitsgrad:** ★★☆☆  
**Getreide:** Weizen, Hafer  
**Triebmittel:** Hefe  
**Teigkonsistenz:** mittelfest  
**Zeit gesamt:** 12,5-14,5 Stunden  
**Zeit am Backtag:** 2 Stunden  
**Backzeit:** 22-25 Minuten  
**Starttemperatur:** 240°C  
**Backtemperatur:** 220°C  
 beim Einschließen  
**Schwaden:** nein

Rezept & Bilder: Nadja Alessi

 @little\_kitchen\_and\_more



## Hafermilch

- ▶ 345 g Wasser (kalt)
- ▶ 35 g Haferflocken (fein)
- ▶ 1 g Salz

Alle Zutaten vermischen und 15 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur quellen lassen. Danach in einem Mixer zerkleinern, bis keine Stückchen mehr vorhanden sind.



## Teig-Zutaten\*

- ▶ 500 g Ruchmehl (alternativ Weizenmehl 1050 und etwas weniger Hafermilch)
- ▶ 380 g Hafermilch
- ▶ 10 g Salz
- ▶ 1 g Frischhefe





### ZUM BESTREUEN:

- ▶ Wasser
- ▶ Haferflocken (fein, alternativ Haferkleie)

\*Ergibt 12 Stück

# Hafer - Zöpfli

Ein Hafer-Quellstück gibt diesen Ruch-Hafer-Zöpfli einen Aroma-Kick. Zudem hält es sie lange frisch. Besonders gut schmecken sie zu herzhaften Belägen, sie sind aber auch tolle Beilagen zu Salaten und Suppen. Da als Schüttflüssigkeit selbstgemachte Hafermilch zum Einsatz kommt, sind die Zöpfli auch für Veganer geeignet.

-  Alle Zutaten 5-10 Minuten auf langsamer Stufe verkneten und dann 10-12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 1 Stunde einmal dehnen und falten.
-  Den Teig in 12 Teile teilen und kleine Einstrang-Zöpfe flechten.
-  Die Zöpfe mit Wasser bestreichen und in feinen Haferflocken oder Haferkleie wälzen. Bei Raumtemperatur abgedeckt 45-60 Minuten gehen lassen.
-  In der Zwischenzeit den Ofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, die Zöpfli in den Ofen schieben, die Temperatur auf 220°C reduzieren und 22-25 Minuten backen. 🍴



Eine Videoanleitung für das Flechten eines Einstrang-Zopfes findest Du hier: <https://youtu.be/BN1zdUmKtes>





**Schwierigkeitsgrad:** ★★★☆☆

**Getreide:** Dinkel

**Triebmittel:** Hefe, Lievito Madre

**Teigkonsistenz:** weich

**Zeit gesamt:** 48 Stunden

**Zeit am Backtag:** 2 Stunden

**Backzeit:** 20 Minuten

**Starttemperatur:** 200°C

**Backtemperatur:** 200°C

**Schwaden:** nein

Rezept & Bilder: Dieter Stegmaier

@brotschmiede\_dieterstegmaier

/brotschmiededieterstegmaier

Als Alternative zu dem meist aus Weizenmehl hergestellten Laugengebäck sind die gelaugten Dinkelbrötchen eine willkommene Abwechslung. Bei dem Rezept wird unter anderem Altbrot verarbeitet, das nicht nur für ein leckeres Aroma sorgt, sondern auch eine langanhaltende Frische und Saftigkeit in den Teig bringt.

- Alle Hauptteig-Zutaten, bis auf die Butter, 5 Minuten langsam vermischen, danach weitere 3 Minuten auf schnellerer Stufe verkneten. Nun die Butter hinzugeben und weitere 3 Minuten schneller verkneten.
- Den Teig abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und dann für 20 Stunden in den Kühlschrank geben.
- Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Teigstücke zu je etwa 120 g abstechen.
- Jedes Teigstück rundschleifen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen - dabei nicht abdecken.
- Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- In der Zwischenzeit die Lauge nach Herstellervorgabe anmischen.
- Im Anschluss die Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen, einzeln in die Lauge geben und wenden, sodass sie von allen Seiten belaugt werden.
- Die Teiglinge nach Geschmack einschneiden und 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Die Brötchen in den Ofen geben und etwa 20 Minuten backen. ■

## Vorteig

- ▶ 200 g Dinkelmehl 630
- ▶ 160 g Wasser
- ▶ 4 g Frischhefe

Die Zutaten 3-5 Minuten langsam miteinander vermischen und danach abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

## Quellstück

- ▶ 150 g Altbrot (geröstet und gemahlen)
- ▶ 250 g Wasser

Das Altbrotmehl mit dem Wasser übergießen, gut verrühren und für 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank quellen lassen.

## Hauptteig\*

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 200 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 100 g Dinkelmehl 630
- ▶ 110 g Wasser
- ▶ 80 g Lievito Madre (alternativ 2 g Frischhefe, 50 g Dinkelmehl 630 und 25 g Wasser)
- ▶ 50 g Butter (kalt, in kleinen Stückchen)
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Honig
- ▶ 5 g Flohsamenschalen
- ▶ 2 g Frischhefe

\*Ergibt 10 Stück

### HINWEIS

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

# Zimt- Zucker- Kringel

**Tipp:**  
Das Kochstück kann  
auch über Nacht im  
Kühlschrank gelagert  
werden.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆  
Getreide: Weizen  
Triebmittel: Hefe  
Teigkonsistenz: weich  
Zeit gesamt: 4,5-5,5 Stunden  
Zeit am Backtag: 4,5-5,5 Stunden  
Backzeit: 20 Minuten  
Starttemperatur: 170°C  
Backtemperatur: 170°C  
Schwaden: nein



Süßes Gebäck ist zu vielen Gelegenheiten ein perfekter kulinarischer Begleiter. Das gilt auch für diese Zimt-Zucker-Kringel – egal ob zum Frühstück oder Nachmittagskaffee, sie passen fast immer. Sie bestechen durch ihre fluffige Krume, für die das Kochstück mit Milch sorgt. Das saftige und wattige Innenleben zergeht beinahe auf der Zunge.

- 🌀 Für den Hauptteig alle Zutaten auf schneller Stufe 16 Minuten verkneten.
- 🌀 Danach den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur 1,5 Stunden ruhen lassen. Er sollte sein Volumen in dieser Zeit deutlich vergrößern.
- 🌀 Den Teig einmal von Hand grob durchkneten. Anschließend in 10 gleichgroße Portionen teilen und abgedeckt bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen.
- 🌀 Nun jede Portion zu einem Strang von zirka 25 cm rollen. Jeden einzelnen Strang der Länge nach in zwei Teile schneiden und die so entstehenden Hälften wie ein Korkenzieher umeinander schlingen. Anschließend kreisförmig legen, sodass ein Kringel entsteht.
- 🌀 Die Kringel abgedeckt bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.
- 🌀 Rechtzeitig den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 🌀 Währenddessen das Topping zubereiten. Dazu die Butter erwärmen, sodass sie gerade flüssig wird und Zucker sowie Zimt einrühren. Die Kringel damit bestreichen.
- 🌀 Die Kringel 20 Minuten goldbraun backen. 🍴

## Kochstück

- ▶ 40 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Milch (kalt)
- ▶ 75 g Wasser (kalt)

Die Zutaten für das Kochstück in einem Topf verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis die Masse Pudding-artig eindickt. Vom Herd nehmen und noch 2-3 Minuten kräftig durchrühren. Abgedeckt dann 2-3 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

## Hauptteig\*


- ▶ Kochstück
- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 70 g Milch
- ▶ 80 g Zucker
- ▶ 30 g Butter (kalt, in Stückchen)
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 1 Ei (Größe M)

### TOPPING:


- ▶ 40 g Butter
- ▶ 25 g Zucker
- ▶ 2-3 g Zimt

\*Ergibt 10 Stück

Rezept & Bilder: Tanja Schlund

 @schlundisworld

 /Schlundis.Blog







 www.schlundis.com



Rezept & Bilder:  
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

# Nuss - Zimt - Baguette

Es klingt fast ein wenig nach Weihnachten, schmeckt aber das ganze Jahr. Denn Haselnüsse und Zimt geben dem Baguette einen intensiven Geschmack, der hervorragend mit süßen Aromen kombiniert werden kann. Durch die Übernachtgare wird der Geschmack noch feiner.

-  Die Zutaten 6 Minuten langsam vermischen und danach 10 Minuten schneller verkneten.
-  Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach einmal dehnen und falten und im Anschluss abgedeckt für 10-12 Stunden in den Kühlschrank geben.
-  Den Teig in zwei Hälften teilen. Jedes Teilstück länglich einmal zusammenfalten und 10 Minuten entspannen lassen.
-  Danach vorsichtig langformen und mit dem Schluss nach unten auf ein bemehltes Bäckerleinen oder Küchentuch setzen. Den Stoff zwischen den Teiglingen etwas hochziehen, damit der Teig nicht auseinanderlaufen kann. 1 Stunde ruhen lassen.
-  Rechtzeitig den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
-  Die Teiglinge vier- bis fünfmal einschneiden, in den Ofen geben, kräftig schwaden und die Temperatur sofort auf 230°C reduzieren. Nach 3 Minuten nochmals schwaden und weitere 22 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	bindig
Zeit gesamt:	12,5-14,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1,5 Stunden
Backzeit:	25 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	230°C beim Einschließen
Schwaden:	beim Einschließen, nach 3 Minuten nochmals

## Teig - Zutaten\*

- ▶ 550 g Weizenmehl 550
- ▶ 390 g Wasser
- ▶ 65 g Haselnüsse
- ▶ 12 g Salz
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Öl
- ▶ 6 g Backmalz (inaktiv)
- ▶ 2 g Zimt

\*Ergibt 2 Baguettes

# Das Brot-Sonderheft zur Grillsaison



€ 8,50

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



Die **Pane di Como-Backmischung** von Hobbybäcker ist speziell zum Backen von Ciabatta, Ciabatta-brötchen und Focaccia geeignet, wie sie rund um den Comer See und um den Lago Varese gebacken werden. Durch einen Roggenanteil sollen die Brote locker wie Ciabatta, krustig-rösch wie ein Baguette und saftig wie ein Weizen-Bauernbrot werden. Der 1-Kilo-Beutel kostet 3,15 Euro. [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

# Neuheiten

Ob als Zutat im Teig oder zum Bestreuen der Teiglinge – **Hartweizengrieß** kommt beim Backen immer wieder zum Einsatz. Dafür eignet sich zum Beispiel der 1-kg-Beutel von Häussler. Der feine Grieß ist aus glashartem Durumweizen hergestellt und kostet 2,65 Euro. [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



Mit der **Black + Blum-Brotdose** aus Edelstahl bietet Hobbybäcker.de eine praktische Aufbewahrungsbbox mit einem Fassungsvermögen von 900 Millilitern. Der Deckel der 22 × 15 × 5 cm messenden Sandwichbox aus antibakteriellem Bambus kann als Schneide- und Servierbrett verwendet werden. Eine umlaufende Dichtung aus Silikon soll zudem einen umfassenden Auslaufschutz gewährleisten. Der Preis beträgt 34,95 Euro. [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

Gleich zwei praktische Helfer beim Backen sind die **BROTLeinen** mit jeweils 60 × 150 cm. Sie sind aus natürlichem Leinen hergestellt und werden in Frankreich, dem Land der Bäckerleinen, produziert. Das stabile Material (380 g/m<sup>2</sup>) gibt den Gebäcken idealen Halt und klebt nicht an. Zugleich erlaubt das Material, dass Teige darunter „atmen“ können, ohne auszutrocknen. Die Leinentücher können bei 30°C gewaschen werden. Während die Variante mit blauem Zierstreifen aus nachhaltig angebautem Material gewebt wird, ist die Version mit grünem Zierstreifen aus 100 Prozent recycelten Garnen gefertigt. Neben der farbigen Verzierung sind die Tücher mit roten **BROT**-Logos bestickt. Der Preis pro Stück liegt bei 28,- Euro. [www.brot-magazin.de/einkaufen](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)







Schnitte und Verzierungen einfach realisieren lassen sollen. Die benötigte Klinge sowie ein Klingenschutz und ein Baumwolltui gehören ebenfalls zum Lieferumfang. Der Preis beträgt 52,90 Euro. [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

Das **Baguettemesser** aus Walnussholz von Häussler ist zum Einschneiden von Broten, Baguettes oder Brötchen gedacht. Es besteht aus einem Klingenthaler aus rostfreiem Edelstahl mit einem Griff aus Walnussholz. Auf den Halter wird eine Rasierklinge gesteckt, womit sich

Das 60 x 40 cm messende **Gärtuch** von der Stingl-Mühle eignet sich zum Zwischenlagern von Teiglingen. Dazu lässt sich das grüne Tuch einfach mit Mehl bestäuben, wodurch ein Ankleben vermieden wird. Dank der Antihaftbeschichtung sollen die Teiglinge nicht kleben bleiben. Es eignet sich für Brötchen, Pizza oder Baguette. Das lebensmittelechte Polyestertuch ist waschbar und kostet 5,50 Euro. [www.mehlkaufen.de](http://www.mehlkaufen.de)



Die **Petromax Pro 300 Handschuhe** aus feuerfestem Aramid schützen zuverlässig beim Kochen und Backen zuverlässig vor Verbrennungen. Die mit Aramidfasern gefütterten und als Schutzausrüstung geprüften Handschuhe bieten Händen und Unterarmen bis zu einer Kontaktwärme von 250°C verlässlichen Schutz. Zusätzlich ist die grobgegerbte Raulederaußenschicht in charakteristischem orange rutschhemmend. Die Maße der für alle gängigen Handgrößen geeigneten Handschuhe betragen 14 x 35 x 4 Zentimeter. Der Preis: 29,99 Euro. [www.petromax.de](http://www.petromax.de)



Neu bei Rösle ist das **Brotmesser „Tradition“** mit Wellenschliffklinge. Der klassische, genietete Griff aus Kunststoff ist ergonomisch geformt und der Kropf dient zusätzlich als Fingerschutz. Das 20 cm lange Messer kostet 39,95 Euro. [www.roesle.com](http://www.roesle.com)



Rezept & Bilder: Gerda Göttling


**FÜR EINSTEIGER  
GEEIGNET**


Schwierigkeitsgrad:	★★★
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	geschmeidig
Zeit gesamt:	25,5 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunden
Backzeit:	15-20 Minuten
Starttemperatur:	185°C
Backtemperatur:	185°C
Schwaden:	nein


# Flachswickel


Flachswickel – auch bekannt unter den Namen Hanfwickel, Hefenschlick, Riggeleszöpfle oder Ringeleszöpfle – sind ein traditionelles, mürbes Hefengebäck von der Schwäbischen Alb. Als Brauch in früheren Zeiten überreichten heiratsfähige junge Männer ihren Auserwählten das mit einem roten Band versehene Hefengebäck.





 Mehl, Salz und Hefe gut vermengen. Danach die Butter 3-5 Minuten langsam unterkneten. Im Anschluss das Ei und das Eigelb zugeben und weitere 5-10 Minuten schneller zu einem geschmeidigen Teig verkneten.



 Aus dem Teig 15 gleichgroße Kugeln von etwa 33 g formen. Abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank lagern.

 Am Backtag rechtzeitig den Backofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

 Die Teigkugeln aus dem Kühlschrank nehmen und zu etwa 25 cm langen, zu den Enden dünner werdenden Strängen ausrollen. (Bild 1)

 Die Stränge zu einem U legen, die Enden übereinander schlagen und dreimal ineinander verdrehen. (Bild 2 + 3 + 4)

 Das Eigelb mit der Milch verrühren und die geformten Flachswickel auf der Oberseite dünn damit bestreichen. Anschließend mit dem feinem Zucker bestreuen. Danach leicht in den Hagelzucker drücken.

 Die Flachswickel mit reichlich Abstand zueinander in den Ofen geben und 15-20 Minuten backen. Sie sollten hell bleiben. 



### Tipp:

Für eine schnellere Variante kann die Hefemenge auf 10 g Frischhefe erhöht werden. Dann entfällt die Übernachtgare und die Flachswickel können nach dem Kneten sofort geformt und gebacken werden.

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Butter (kalt, in kleinen Stückchen)
- ▶ 1 Ei (Größe M)
- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 3 g Salz
- ▶ 1,5 g Trockenhefe

### ZUM BESTREICHEN:

- ▶ 1 Eigelb (Größe M)
- ▶ 15 g Milch

### ZUM BESTREUEN:

- ▶ 50-75 g Hagelzucker
- ▶ 50 g Zucker

\*Ergibt 15 Stück

# Zimtbrötchen



**Tipp:**

1 g Frischhefe entspricht einer Kichererbsengroßen Menge.

Zimtbrötchen erfreuen sich großer Beliebtheit. Besonders zum Frühstück oder Kaffee schmecken die buttrig-süßen Gebäcke richtig lecker. Neben den hauptsächlich Geschmacks-gebenden Zutaten sorgt Milch dafür, dass der Teig wunderbar fluffig wird.

🌀 Für den Hauptteig alle Zutaten, bis auf die Butter, 5-10 Minuten langsam zu einem homogenen Teig verkneten. Dann die Butter, etwas Zitronenabrieb und Vanillearoma (nach Geschmack) dazugeben und nochmals 8 Minuten schnell verkneten.

🌀 Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und abgedeckt 30 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.

🌀 Als Nächstes den Teig auf eine Größe von etwa 40 x 60 cm ausrollen. Die Teigplatte dünn mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Mit der Menge kann man je nach Geschmack etwas variieren. Danach von der schmalen Seite her aufrollen.

🌀 Von der Rolle 3-4 cm breite Stücke abschneiden und jedes Stück von oben etwas flach drücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels von oben quer jede Rolle drücken und fast ganz durchdrücken, als wolle man das Teigstück jeweils halbieren.

🌀 Die Teiglinge abgedeckt bei Raumtemperatur 45 Minuten gehen lassen.

🌀 Rechtzeitig den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

🌀 Die Teiglinge in den Ofen geben und 20 Minuten backen. 🍴



Dieses Rezept stammt aus dem Buch „Brötchen, Baguettes und Weizenbrote nach traditionellen Rezepturen“. Es ist im Bassermann-Verlag erschienen und hat 112 Seiten mit zahlreichen farbigen Abbildungen. Eine Vorstellung des Buchs findest Du in der Rubrik Inspiration in diesem Heft.

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe, Sauerteig

Teigkonsistenz: bindig

Zeit gesamt: 14-18 Stunden

Zeit am Backtag: 2 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Starttemperatur: 200°C

Backtemperatur: 200°C

Schwaden: nein

## Sauerteig

▶ 60 g Weizenmehl 550

▶ 60 g Milch (3,5% Fett)

▶ 10 g Anstellgut

Die Zutaten 2-3 Minuten langsam vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.



## Vorteig

▶ 60 g Weizenmehl 550

▶ 60 g Milch (3,5% Fett)

▶ 1 g Frischhefe

Die Zutaten 2-3 Minuten langsam vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur 12-16 Stunden reifen lassen.



## Hauptteig\*

▶ Sauerteig

▶ Vorteig

▶ 380 g Weizenmehl 550

▶ 150 g Milch (3,5% Fett)

▶ 80 g Zucker

▶ 70 g Butter (in kleinen Stückchen)

▶ 2 Eigelb (Größe M)

▶ 7,5 g Frischhefe

▶ 5 g Backmalz (flüssig, inaktiv)

▶ 1 Prise Salz

**AUSSERDEM:**

▶ Butter (flüssig)

▶ Zimt-Zucker-Gemisch

▶ Zitronenabrieb

▶ Vanillearoma

\*Ergibt 10 Stück





# Baguettebrötchen

Statt eines traditionellen Baguettes kommen zum Frühstück Baguettebrötchen auf den Tisch. Sie zeichnen sich durch eine große Porung und einen herrlich aromatischen Geschmack aus, denn neben einem Vorteig bekommen die Brötchen eine lange, kalte Gare. Ob süß oder herzhaft belegt – diese Mini-Baguettes sind immer ein Genuss.

Die Hauptteig-Zutaten etwa 5 Minuten auf langsamer Stufe vermischen, bis sich das Salz und die Hefe gut im Teig verteilt haben.

Den Teig abgedeckt 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 30, 60, 90 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten. Anschließend für 20-26 Stunden abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Am Backtag den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und insgesamt 9 Teiglinge je 100 g abstechen. Diese etwas länglich rechteckig ziehen und dann von der langen Seite her zu einem Zylinder aufrollen.

Die Teiglinge mit Schluss nach oben in ein gut bemehltes Bäckerleinen geben und 30-35 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.

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

Die Teiglinge umdrehen, sodass der Schluss unten ist. Jeden Teigling ein- bis dreimal einschneiden.

In den Ofen geben und schwaden. Nach 6-8 Minuten die Temperatur auf 230°C reduzieren und den Dampf kurz abziehen lassen. Für weitere 12-14 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen. In den letzten 2-3 Minuten auf Umluft schalten oder die Ofentüre einen Spalt öffnen, um eine knusprigere Kruste zu erhalten. ■

### Tipp:

0,1 g Frischhefe entspricht etwa einer reiskorngroßen Menge.



Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Triebmittel: Hefe

Teigkonsistenz: weich

Zeit gesamt: 36,5-50,5 Stunden

Zeit am Backtag: 1-1,5 Stunden

Backzeit: 18-22 Minuten

Starttemperatur: 250°C

Backtemperatur: 230°C  
nach 6-8 Minuten

Schwaden: Beim Einschließen,  
nach 6-8 Minuten ablassen

Rezept & Bilder: Sebastian Krist

@brotartig

www.brotartig.de

## Vorteig (Poolish)

▶ 80 g Weizenmehl T65  
(alternativ Weizenmehl 550 und 10 g weniger Wasser)

▶ 80 g Wasser (Raumtemperatur)

▶ 0,1 g Frischhefe

Die Zutaten klümpchenfrei vermischen und abgedeckt bei Raumtemperatur für 12-20 Stunden reifen lassen.

## Autolyseteig

▶ Vorteig

▶ 450 g Weizenmehl T65  
(alternativ Weizenmehl 550 und 10 g weniger Wasser)

▶ 285 g Wasser (Raumtemperatur)

Die Zutaten klümpchenfrei vermischen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. 30 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

## Hauptteig\*

▶ Autolyseteig

▶ 11 g Salz

▶ 1,5 g Frischhefe

\*Ergibt 9 Stück



Glutenfrei

# Bagels




Bagels sind leckere Brötchen, die ein charakteristisches Loch in der Mitte haben. Ihr leicht süßliches Aroma passt toll zu dem wunderbar weichen Kern. Sie schmecken gut zum Frühstück oder für belegte Brötchen zwischendurch.




-  Die trockenen Zutaten miteinander vermengen. Dann mit dem Hefegemisch und dem Essig 10 Minuten auf langsamer Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
-  Den Teig von außen mit Öl benetzen und abgedeckt für 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
-  Aus dem Teig 10 gleich große Teiglinge abstechen und diese rundschleifen.
-  In die Mitte jedes Teiglings ein Loch drücken. Das geht besonders gut mit einem Kochlöffelstiel, mit dem man das Loch in kreisenden Bewegungen aufweitet. Dabei sehr behutsam vorgehen, damit der Teig nicht reißt.
-  Die Teiglinge auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und abgedeckt weitere 15 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
-  Rechtzeitig den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
-  Währenddessen das Kochwasser mit dem Honig zum Kochen bringen und jeden Teigling von beiden Seiten jeweils 30 Sekunden darin ziehen lassen.
-  Beide Sesam-Sorten zum Bestreuen miteinander vermischen. Die Teiglinge aus dem Wasserbad nehmen und umgedreht in die Sesamsamen legen.
-  Danach mit den Samen nach oben jeweils fünf Bagels bei 180°C Ober-/Unterhitze für 18 Minuten backen. 

<b>Schwierigkeitsgrad:</b>	★★★☆☆
<b>Getreide:</b>	glutenfrei
<b>Triebmittel:</b>	Hefe
<b>Teigkonsistenz:</b>	klebrig
<b>Zeit gesamt:</b>	3,5 Stunden
<b>Zeit am Backtag:</b>	3,5 Stunden
<b>Backzeit:</b>	18 Minuten
<b>Starttemperatur:</b>	180°C
<b>Backtemperatur:</b>	180°C
<b>Schwaden:</b>	nein

Rezept & Bilder: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine

 /glutenfreibackenmitnadine

## Hefegemisch

- ▶ 550 g Reisdrink
- ▶ 30 g Margarine
- ▶ 10 g Frischhefe
- ▶ 10 g Zucker

Den Reisdrink mit der Margarine lauwarm erwärmen. Dann den Zucker und die Hefe darin auflösen.



## Hauptteig\*

- ▶ Hefegemisch
- ▶ 250 g Vollkornreismehl
- ▶ 150 g Hirsemehl
- ▶ 50 g Buchweizenmehl
- ▶ 30 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 20 g Leinsamen (gemahlen)
- ▶ 5 g Essig
- ▶ 3 g Salz

### ZUM BESTREUEN

- 45 g Sesam
- 45 g schwarzer Sesam

\*Ergibt 10 Stück

## Kochwasser

- ▶ 2.000 g Wasser
- ▶ 15 g Honig



# Frühstücksmuffins


Mit Nüssen, Karotten und Äpfeln bringen die Muffins schon morgens jede Menge Gutes auf den Tisch. Und da sie – abgesehen vom Fruchtzucker – völlig ohne zusätzliche Süßungsmittel auskommen, darf guten Gewissens auch öfter zugegriffen werden.




- ☞ Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ☞ Die Banane zusammen mit den Datteln in einem Mixer zu einer glatten Masse pürieren.
- ☞ Joghurt, Apfelmark und Öl hinzufügen und ordentlich durchmischen.
- ☞ Nun noch die trockenen Zutaten sowie die geraspelten Karotten und Äpfel dazugeben und vorsichtig unterrühren.
- ☞ Den Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und für 28 Minuten backen. 🍴

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	1 Stunde
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	28 Minuten
Starttemperatur:	175°C
Backtemperatur:	175°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bilder: Nadine Metz

 @glutenfreibackenmitnadine

 /glutenfreibackenmitnadine

## Teig-Zutaten\*

- ▶ 200 g Karotten (geraspelt)
- ▶ 200 g Soja-Joghurt
- ▶ 150 g Buchweizenmehl
- ▶ 140 g Datteln (entkernt)
- ▶ 120 g Banane (sehr reif)
- ▶ 120 g Bio-Apfel (mit Schale geraspelt)
- ▶ 80 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 50 g Apfelmark
- ▶ 50 g Rapsöl (alternativ anderes, neutrales Öl)
- ▶ 50 g Buchweizenflocken
- ▶ 18 g Backpulver
- ▶ 2 g Zimt






\*Ergibt 12 Stück





# Schoko-Brötchen


Die dunklen Brötchen sind eine interessante Geschmackskomposition mit einer leicht schokoladigen Note, die durch Kakao-Nibs entsteht. Damit passen die gelochten Gebäckstücke perfekt zum Kaffee, schmecken aber auch zum Frühstück mit süßen und herzhaften Aufstrichen gleichermaßen lecker.

-  Alle Zutaten zum Hefe-Gemisch geben und 3-5 Minuten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen, bis er sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
-  Rechtzeitig den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
-  Den Teig auf einer mit Kartoffelmehl bestäubten Arbeitsfläche kurz vorsichtig von Hand durchkneten. Dann zu einer langen Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Diese zunächst zu flachen Kugeln formen und dann mit dem Stiel eines Holzlöffels Löcher in die Kugeln stechen.
-  Die Teiglinge in das kochende Salzwasser geben und 1 Minute darin lassen. Nach etwa 30 Sekunden einmal wenden.
-  Die Teiglinge mit Kakao-Nibs bestreuen und 20-25 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Hefe
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	3 Stunden
Zeit am Backtag:	3 Stunden
Backzeit:	20-25 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein

Rezept & Bild: Stephanie Reineke

 @mein\_glutenfreier\_backofen

 /meinglutenfreierbackofen

 meinglutenfreierbackofen.blog

## Tipp:

Die Schoko-Brötchen sind nach diesem Rezept nicht süß, deshalb schmecken sie auch mit herzhaften Belägen. Wer es lieber süßer mag, kann einfach die Menge des Agavendicksafts erhöhen.

## Hefe-Gemisch

- ▶ 100 g Wasser
- ▶ 10 g Agavendicksaft
- ▶ 7 g Trockenhefe

Hefe und Agavendicksaft mit dem Wasser vermischen und etwa 10 Minuten stehen lassen.



## Hauptteig\*

- ▶ 300 g Reismehl (hell)
- ▶ 120 g Kartoffelmehl
- ▶ 100 g Reismehl Vollkorn
- ▶ 25 g Kakao
- ▶ 20 g Agavendicksaft
- ▶ 4 g Salz

### ZUM BESTREUEN:

- ▶ Kakao-Nibs


### AUSSERDEM:


- ▶ Kartoffelmehl (zum Bearbeiten)
- ▶ Großer Topf mit Salzwasser

\*Ergibt 12 Stück



Rezept & Bilder: Nadine Metz


 @glutenfreibackenmitnadine


 /glutenfreibackenmitnadine


# Vanille-Donuts


Schwierigkeitsgrad:	★☆☆
Getreide:	glutenfrei
Triebmittel:	Backpulver
Teigkonsistenz:	weich
Zeit gesamt:	30 Minuten
Zeit am Backtag:	30 Minuten
Backzeit:	10 Minuten
Starttemperatur:	180°C
Backtemperatur:	180°C
Schwaden:	nein


Die Mini-Vanille-Donuts eignen sich perfekt, wenn man spontanen Besuch mit frischen Backwaren verwöhnen möchte. Sie sind super schnell zubereitet und müssen nur kurz gebacken werden. Noch schneller sind die leckeren Kringle nur aufgegessen.

 Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

 Alle trockenen Zutaten kurz vermengen.

 Dann alle feuchten Zutaten miteinander verrühren.

 Im Anschluss beide Mischungen zusammenrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

 Eine Donutform fetten und die Teigmasse hineingeben. Im heißen Backofen für 10 Minuten backen. ■

## Teig-Zutaten

- ▶ 150 g Reisdrink
- ▶ 110 g Buchweizenmehl
- ▶ 70 g Apfelmark
- ▶ 65 g Agavendicksaft
- ▶ 55 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 30 g Kokosöl (geschmolzen)
- ▶ 9 g Backpulver
- ▶ 6 g Flohsamenschalen (gemahlen)
- ▶ 5 g Apfelessig
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Prise Vanillepulver








**Tipp:**

Nach Geschmack kann man die Donuts auch noch mit Zuckerguss, Schokolade, Streuseln oder gehackten Nüssen bestreichen beziehungsweise bestreuen.

Rezept & Bild: Ben Bembnista

 @brotpoet

 /brotpoet

 www.brotpoet.de

# Ciabatta



Ein Klassiker der italienischen Backstube und immer wieder anders interpretiert ist das Ciabatta – zu Deutsch: Pantoffel. Mit italienischem Sauerteig – der Lievito Madre – hergestellt, hat es ein einmaliges Aroma. Der hohe Wassergehalt sorgt für eine saftige Krume, eine gute Frischhaltung und bringt die charakteristische, angenehm-zähbissige Haptik beim Essen.


## Fermentolyseteig


- ▶ 450 g Weizenmehl Tipo 0 (alternativ Weizenmehl 550 + 50 g weniger Wasser)
- ▶ 420 g Wasser (warm, bei der Verwendung von Hefe kalt)
- ▶ 80 g Lievito Madre (alternativ 2 g Frischhefe, 50 g Weizenmehl Tipo 0 oder 550 und 25 g Wasser)
- ▶ 50 g Manitobamehl Vollkorn (alternativ Weizenmehl Vollkorn)


Die Lievito Madre kräftig im Wasser aufschlagen, die Mehle hinzufügen und alles kurz zu einem homogenen Teig verrühren, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind. Abgedeckt 60 Minuten bei Raumtemperatur quellen lassen.


## Hauptteig


- ▶ Fermentolyseteig
- ▶ 20 g Wasser
- ▶ 20 g Olivenöl
- ▶ 12 g Salz


 Die Zutaten auf langsamer Stufe etwa 6 Minuten mischen und danach weitere 12 bis 15 Minuten auf schnellerer Stufe zu einem weichen, glatten und homogenen Teig kneten. Er sollte sich vom Schüsselrand lösen.


 Den Teig in eine geölte Teigwanne oder Schüssel geben und abgedeckt etwa 8-10 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach 2, 4 und 6 Stunden mit nassen Händen jeweils einmal dehnen und falten.

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

 Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Ringsherum die Ränder etwas ziehen und zur Mitte hin falten, um Spannung in den Teig zu bekommen.

 Den Teig mit dem Schluss nach unten auf der Arbeitsfläche etwas schieben, sodass ein länglicher Teigling mit Spannung entsteht.

 Den Teigling mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech setzen und abgedeckt 10-15 Minuten bei Raumtemperatur entspannen lassen.

 Mit viel Dampf in den Ofen einschießen, die Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und etwa 35 Minuten backen. ■

Schwierigkeitsgrad:	★★★☆☆
Getreide:	Weizen
Triebmittel:	Lievito Madre
Teigkonsistenz:	sehr weich
Zeit gesamt:	10-12 Stunden
Zeit am Backtag:	1 Stunde
Backzeit:	35 Minuten
Starttemperatur:	250°C
Backtemperatur:	210°C, beim Einschließen
Schwaden:	beim Einschließen

# Glossar

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

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

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

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




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

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

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

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


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

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

**Dextrine** – Dextrine sind Abbauprodukte von Stärke. Sie bilden sich beim Backen ab 150 Grad bei Abwesenheit von Wasser in der Kruste von Broten und geben ihnen die Farbe sowie 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/y9xrqer8>  **Video**

**Falten** – siehe **Dehnen und Falten**



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

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

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

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

**Infinity-Vorteig** – Ein Vorteig, der Hefe über einen langen Zeitraum haltbar macht. Angesetzt wird er mit 0,1 g Frisch- oder einer Prise Trockenhefe, 150 g Wasser sowie 250 g Mehl. In **BROT**-Rezepten handelt es sich um Weizenmehl 1050, wobei der Teig aber mit jedem beliebigen Mehl geführt werden kann. Bei jedem Einsatz wird ein kleiner Teil des Teiges zurückbehalten und wieder mit Wasser und Mehl im selben Verhältnis (32,5%/67,5%) aufgefrischt. Beim ersten Mal lässt man ihn 1 Stunde lang anspringen, bevor er abgedeckt im Kühlschrank weiter reift, nach dem Auffrischen kann er jeweils direkt in den Kühlschrank. Einsatzbereit ist der Vorteig immer dann, wenn er sein Volumen etwa verdoppelt hat. Einen ausführlichen Bericht zum Infinity-Vorteig gibt es in **BROT**-Ausgabe 4/20.



**Krumen** – 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 Kaugenschaften.


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



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

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

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

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



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




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

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

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



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

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

**Starter** – siehe **Anstellgut**

**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 Gebäckeeigenschaften 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**  
„Backen International – in 30 Rezepten  
um die Welt“ erscheint im **Februar 2021**.

Darin geht es um kreative Back-Rezepte  
aus verschiedenen Ländern und Kulturen.



#### HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

#### REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51  
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300  
Telefax: 040/42 91 77-155  
redaktion@brot-magazin.de  
www.brot-magazin.de

#### LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

#### CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt  
(verantwortlich)

#### REDAKTION

Jan Schnare

#### AUTOREN

Bäbel Adelhelm, Nadja Alessi, Sonja  
Bauer, Ben Bembnista, Silke Binte-  
Braun, Michelle Deschner, Debora  
Gädtker, Gerda Göttling, Samuel Kargl,  
Sebastian Krist, Nadine Metz, Olga  
Rau, Stephanie Reineke, Sylvia Richter,  
Valesa Schell, Tanja Schlund, Dieter  
Stegmeier, Isabella Wenzel

#### FOTOS

Sabine Finger/ZDF, Mathias Neubauer/  
Teubner, Andrea Thode, Brigitte  
Wegner/Bassermann Verlag, Heike  
Schmidt-Röger/Verlag E. Ulmer,  
almaje, Alexander

#### VERLAG

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

Telefon: 040/42 91 77-0  
Telefax: 040/42 91 77-155  
post@wm-medien.de  
www.wm-medien.de

#### GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt  
post@wm-medien.de

#### VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

#### ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)  
Julia Großmann, Sven Reinke

#### 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  
Gewerberg 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

Brötchen, Baguette und Co. ist eine  
Sonderpublikation 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  
Meßberg 1, 20086 Hamburg  
Für unverlangt eingesandte Beiträge  
kann keine Verantwortung über-  
nommen werden. Mit der Übergabe  
von Manuskripten, Abbildungen,  
Dateien an den Verlag versichert der  
Verfasser, dass es sich um Erst-  
veröffentlichungen handelt und keine  
weiteren Nutzungsrechte daran  
geltend gemacht werden können.

**Brötchen**  
Baguette und Co.

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](http://www.brot-magazin.de/einkaufen)**  
**oder 040/42 91 77-110**



Urgetreide erleben derzeit auf den Feldern und in den Küchen eine regelrechte Renaissance. Kein Wunder, schließlich gelten Emmer, Einkorn und Urdinkel verglichen mit modernen Roggen-, Weizen- und Dinkel-Sorten als gesünder und nahrhafter. Mehr als 40 kreative Ideen für Brote, Brötchen, Süßes und Herzhaftes aus Urgetreide finden sich im neuen BROT-Sonderheft „Backen mit Urgetreide“. Im Interview erzählt Züchter Friedrich Longin, warum die wieder entdeckten Sorten so gesund sind und Food-Autorin Valesa Schell erklärt, was man beim Backen mit Urgetreide beachten sollte.

**Jetzt bestellen**

**040/42 91 77-110, [service@brot-magazin.de](mailto:service@brot-magazin.de)**